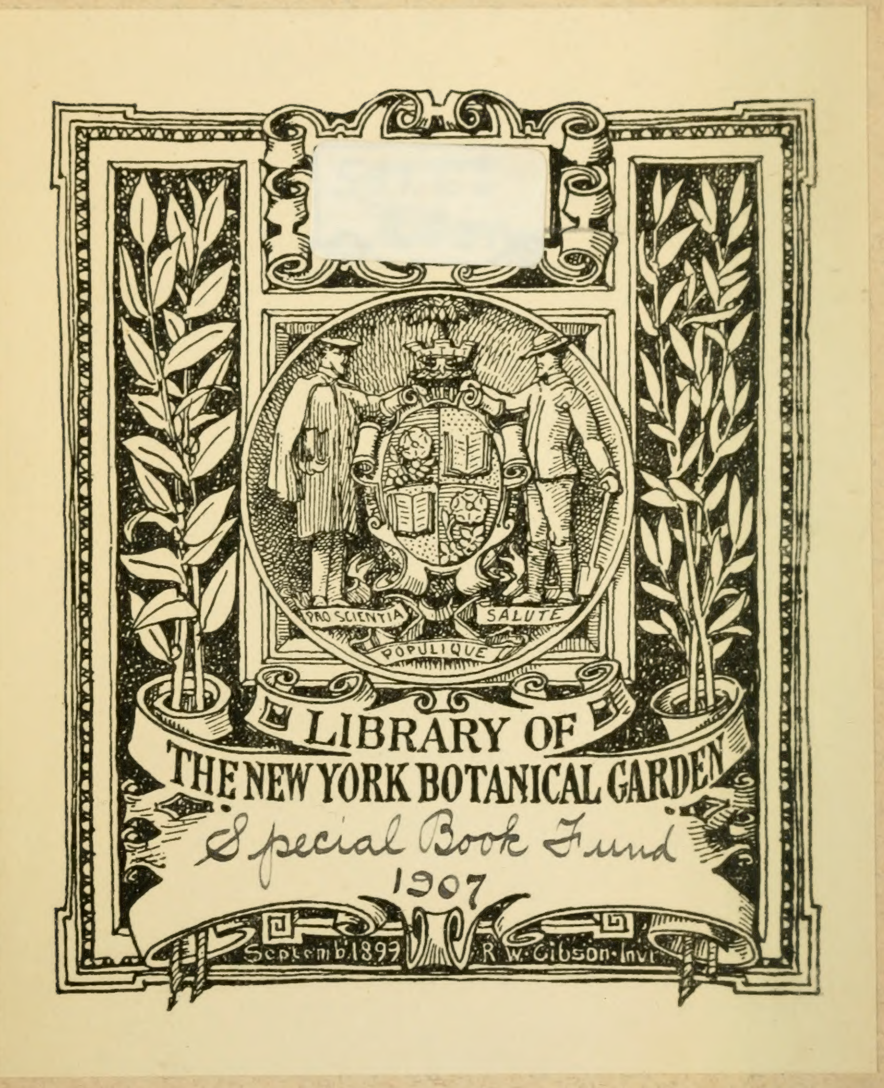

PRO SCIENTIA
SALUTE
POPULIQUE
LIBRARY OF
THE NEW YORK BOTANICAL GARDEN
Special Book Fund
1907
Septemb.1899
R.W. Gibson. Invt

NOUVEAU TRAITÉ

DES

PLANTES USUELLES.

TOME IV.

DE L'IMPRIMERIE DE CRAPELET,
RUE DE VAUGIRARD, N° 9.

NOUVEAU TRAITÉ

DES

PLANTES USUELLES,

SPÉCIALEMENT APPLIQUÉ

A LA MÉDECINE DOMESTIQUE,

ET AU RÉGIME ALIMENTAIRE

DE L'HOMME SAIN OU MALADE;

PAR JOSEPH ROQUES,

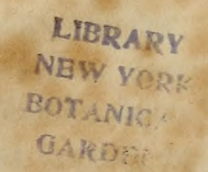
Auteur de la PHYTOGRAPHIE MÉDICALE et de l'HISTOIRE DES CHAMPIGNONS COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX.

TOME QUATRIÈME.

But who their virtues can declare? who pierce,
with vision pure, into these secret stores
of health, and life, and joy?

(THOMPSON, *The Seasons*.)





A PARIS,

LIBRAIRIE DE P. DUFART,

RUE DES SAINTS-PÈRES, N° I.

ET A SAINT-PÉTERSBOURG, CHEZ J.-F. HAÜER ET CIE.

1838.



NOUVEAU TRAITÉ

DES

PLANTES USUELLES.

CONIFÈRES. *CONIFERÆ.*

Coniferæ. Linn. Juss. C. Rich. Vent. DC.

PIN. *PINUS.*

Fleurs monoïques. Chatons mâles oblongs, ramassés en grappes terminales, composés d'écailles staminifères au sommet; deux anthères à une loge. Chatons femelles simples, composés d'écailles imbriquées, pointues, colorées; deux ovaires à stigmates glanduleux; cônes formés d'écailles oblongues, ligneuses, élargies au sommet; deux noix osseuses ou testacées, monospermes, recouvertes d'une membrane qui se prolonge en forme d'aile. Feuilles persistantes, réunies deux à deux ou en plus grand nombre dans une même gaîne.

PIN SAUVAGE. *PINUS SYLVESTRIS.*

Pinus sylvestris. Linn. Spec. 1418. Poir. Encycl. Bot. 5. 33. DC. Fl. Fr. 2054. Desf. Arbr. 2. 610. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 587. Duham. Arbr. Ed. Nov. 5. 230. t. 66.

Dans les forêts cet arbre s'élève à la hauteur de quatre-vingts pieds et même davantage. Son tronc est nu, droit, élancé, rameux à son sommet. Ses jeunes pousses sont verdâtres; ses feuilles dures, longues d'environ deux pouces, étroites, courbées en gouttière, pointues, d'un vert un peu bleuâtre, renfermées deux à deux dans une gaîne courte et cylindrique, munies d'une écaille roussâtre a leur base.

Les chatons des fleurs mâles sont roussâtres, disposés en grappes droites; les fleurs femelles forment des chatons ovoïdes, d'un rouge sombre. Les cônes sont courts, pointus, pendans vers la terre, simples ou géminés, à écailles prismatiques, épaisses, obtuses, ligneuses, d'un gris cendré, amincies à leur base, ombiliquées à leur sommet.

On le nomme *Pin commun, Pin de Russie, Pin de Genève, Pinéastre.* Il forme, dans une grande partie de la France, de vastes forêts, surtout dans les hautes montagnes. Il croît également en Suisse, en Allemagne, en Suède, en Norwège, et jusque dans la Laponie. Il s'accommode de tous les climats; il vient dans les plus mauvais terrains, et on peut le cultiver dans des lieux qui semblaient être condamnés à une aridité éternelle.

Miller regarde le Pin rouge ou Pin d'Écosse (*Pinus rubra*) comme une variété du Pin sauvage. Ses jeunes rameaux sont rougeâtres, inclinés, garnis de feuilles courtes, menues,

piquantes et d'un vert glauque. Les cônes sont pendans, pointus, réunis par bouquets autour des branches, à écailles quadrangulaires, terminées en pyramide allongée.

Ce Pin croît dans les Alpes et dans le Nord; il est commun en Écosse et en Russie Son bois est rougeâtre et très résineux; on en fait des mâts de navire. On le cultive dans les parcs et dans les bois.

Dans le nord de l'Europe, le Pin sauvage est un arbre précieux. On en construit les maisons, on en fait des meubles, des traîneaux, des torches pour s'éclairer pendant la nuit. On retire de la poix du tronc et des racines en déchirant l'écorce, et les lames du liber servent pour des tapis.

Linné dit que cet arbre abonde en Laponie, qu'il parvient à une hauteur prodigieuse; qu'il vit quatre cents ans, et que son bois est d'une très grande force. L'écorce intérieure renferme un principe muqueux et nutritif.

Dans le Nord, les enfans mangent au printemps cette écorce qu'ils détachent de l'arbre avec un couteau. *Pueris in deliciis est primo vere librum recentem Pini cultello derasum comedere.* (Plenck, *Bromatologia*, pag. 164).

Les Lapons font avec cette écorce une sorte de pain dont ils se nourrissent. Pour cela ils choisissent les Pins très élevés et dégarnis de branches, parce que ceux qui sont petits et rameux contiennent trop de résine. Ils enlèvent, dans le temps de la sève, l'écorce du tronc, dont ils ne conservent que les lames intérieures; ils les mettent sécher à l'ombre, les coupent en morceaux, les broient sous la meule, et les réduisent en une sorte de farine, qu'ils delaient dans l'eau. Avec cette farine ainsi délayée ils font des galettes fort minces, qui, séchées au four, peuvent se conserver pendant un an.

Dans quelques autres pays du Nord, on y mêle pourtant

un peu de farine de froment ou de seigle. On dit aussi que l'écorce du Pin sauvage y sert de nourriture aux porcs. Je crains bien que leurs jambons ne sentent un peu la résine; mais les Lapons s'accommodent peut-être de ce goût balsamique, il ne faut point troubler leurs jouissances. Qui sait s'ils voudraient de nos jambons arrosés avec du vin de Madère?

PIN MARITIME. *PINUS MARITIMA.*

Pinus maritima. POIR. Encycl. Bot. 5. 337. DC. Fl. Fr. 2057. DESF. Arbr. 2. 611. LAPEYR. Plant. Pyr. 589. DUHAM. Arbr. Ed. Nov. 5. 240. t. 72 et 72 *bis*. f. 1.

Ce Pin s'élève à cent pieds de hauteur, sur un tronc droit, revêtu d'une écorce lisse, grisâtre, un peu rouge sur les jeunes pousses. Ses rameaux sont étalés, garnis de feuilles linéaires, longues de sept à huit pouces, fermes, épaisses, lisses, d'un vert foncé, réunies deux à deux dans une même gaîne.

Les cônes sont d'une grosseur médiocre, allongés, élargis à leur base, d'un jaune luisant, portés sur des pédoncules courts, ligneux, qui tiennent fortement aux branches, et sont recourbés en dehors, souvent opposés deux à deux. Les écailles ont le sommet pointu, terminé en mamelon.

Cet arbre croît dans les terrains sablonneux des provinces méridionales; il abonde aux deux extrémités de la chaîne des Pyrénées, et dans les landes de Bordeaux, où on l'appelle *Pignada*. Il végète rapidement dans les sables de la mer, et il y forme des abris contre l'impétuosité des vents. On le trouve dans la forêt de Fontainebleau et au bois de Boulogne, où il a été planté.

On le cultive en grand aux environs de Bordeaux, dans le Maine, dans la Sologne, dans la Bretagne, etc. Mais comme il est originaire de pays un peu chauds, on doit craindre que dans le nord de la France il ne soit endommagé par la gelée, lorsque les hivers sont très rigoureux.

Le Pin maritime fournit une grande quantité de résine depuis le printemps jusqu'à l'automne. Le suc résineux qui coule dans des auges, par les incisions qu'on a pratiquées sur le tronc, se nomme *galipot;* celui qui se fige et se dessèche le long des blessures de l'écorce s'appelle *barras*.

La térébenthine des Pins, moins pure et moins estimée que celle des sapins, est rarement employée à l'intérieur comme substance médicinale; elle jouit néanmoins d'une action stimulante très marquée.

Le Pin appelé *mugho* (*Pinus mugho*), espèce qui croît dans le Nord, dans la Suisse, dans le Dauphiné, etc., donne une résine très odorante qui imite le baume du Pérou. C'est avec son bois, qui est d'une grande dureté, que les Lapons font leurs arcs et les longues semelles avec lesquelles ils courent en glissant sur la neige.

On retire du bois des Pins, à l'aide de la combustion, une substance résineuse, une sorte de térébenthine altérée et noircie, qu'on appelle *goudron*. On en fait également avec les souches des Pins abattus, avec toutes les parties de l'arbre qui sont résineuses. Cette substance a une odeur empyreumatique désagréable, une saveur amère; elle contient un peu d'huile volatile et d'acide acétique.

L'eau de goudron a eu une grande vogue vers le milieu du dernier siècle. Berkley, évêque de Cloyne, en avait fait une panacée universelle. Cette eau n'est pourtant pas sans efficacité. Elle relève le ton de l'estomac et des intestins, excite l'appétit, favorise la digestion, augmente le cours des

urines. On la prépare en faisant infuser deux livres de goudron dans seize pintes d'eau de fontaine, et en remuant de temps en temps la matière résineuse. On la décante au bout de huit ou dix jours, et on la conserve dans des bouteilles.

Ce remède, simple et peu coûteux, a produit de bons effets dans quelques maladies, telles que le scorbut, le scrophule, les maladies de la peau rebelles, le rhumatisme chronique, la goutte, l'asthme, le catarrhe pulmonaire. On donne l'eau de goudron à la dose d'une livre le matin, à jeun. On peut y ajouter du sirop ou du sucre. Le premier effet de ce médicament est d'exciter l'urine et la sueur, quelquefois de légères nausées et des selles; mais au bout de quelques jours il resserre et augmente sensiblement la circulation. D'après le témoignage du professeur Laennec, l'usage de l'eau de goudron, pour boisson habituelle, a quelquefois guéri des catarrhes chroniques. Il en est de même d'une atmosphère remplie des vapeurs sèches ou aqueuses de goudron que l'on fait bouillir lentement seul ou mêlé à de l'eau, dans l'appartement du malade.

Toutes les espèces de Pin se recommandent par leurs propriétés médicinales. Les jeunes pousses sont impregnées d'un suc amer, balsamique, térébinthacé. Leur infusion a une action spéciale sur les reins et la vessie. Édulcorée avec du miel, cette infusion est encore un bon sudorifique que Klein préférait à la décoction des bois exotiques, dans quelques affections vénériennes, dartreuses, etc. On emploie ordinairement les jeunes pousses des feuilles à peine développées, mais les chatons mâles doivent être préférés; ils sont odorans, balsamiques et très résineux par l'agrégation des étamines.

Décoction de bourgeons de Pin.

Prenez : bourgeons de Pin sauvage ou de Pin maritime, deux poignées. Faites bouillir, dans une livre et demie d'eau, pendant un quart d'heure. Ajoutez à la décoction refroidie une égale quantité de vin blanc. Après douze heures d'infusion, passez et exprimez la liqueur. La dose est de deux à quatre onces.

Klein substitue ce remède à la décoction des bois exotiques. « Il excite, dit-il, toutes les excrétions, il *dépure le sang*, il produit d'excellens effets dans le scorbut, la goutte vague, etc. »

Décoction balsamique.

Prenez : pousses naissantes de Pin, deux onces; eau de rivière ou de fontaine, deux livres. Faites bouillir pendant un quart d'heure, et ajoutez vers la fin deux onces de miel blanc. Passez au travers d'un linge sans expression.

On prend trois onces de cette décoction matin et soir, et on augmente progressivement les doses jusqu'à quatre tasses de cinq ou six onces chacune, qu'on distribue dans le cours de la journée. Ce remède a quelquefois produit d'heureux effets dans les affections catarrhales du poumon et de la vessie. On s'en sert, dans le Nord, contre le scorbut, l'hydropisie, les maladies cutanées. Les bourgeons de toutes les espèces de Pins peuvent être employés de la même manière; leurs propriétés sont à peu près les mêmes.

PIN PINIER. *PINUS PINEA.*

Pinus pinea. Linn. Spec. 1419. Poir. Encycl. Bot. 5. 338. DC. Fl. Fr. 2058. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 589. Duham. Ed. Nov. 5. 242. t. 72 *bis*. f. 3 et 73.

C'est un arbre touffu et d'un beau feuillage, qui croît en Italie, en Espagne et dans nos départemens méridionaux. Son tronc droit, élevé, se divise à sa partie supérieure en beaucoup de branches étalées, formant une belle tête; son écorce est un peu rougeâtre et raboteuse. Les feuilles sont fort longues, étroites, pointues, épaisses, d'un vert un peu glauque.

Les cônes sont gros, arrondis ou pyramidaux et rougeâtres, à écailles épaisses, émoussées et très larges au sommet, renfermant des amandes huileuses, d'une saveur douce comme celle des noisettes.

Le Pin pinier croît spontanément en Provence aux bords de la mer, entre Marseille et Saint-Tropez, dans le Bas-Languedoc, et dans les Pyrénées orientales. Il peut vivre en pleine terre sous le climat de Paris. On en voit deux individus assez beaux sur la butte du Jardin des Plantes, auprès du grand cèdre du Liban. Ils donnent des fruits presque tous les ans, et n'ont pas souffert du froid des hivers, quoiqu'ils n'aient aucun abri.

Ses amandes, qu'on appelle *pignons*, sont blanches, douces, et très nourrissantes. On les mange dans les pays méridionaux crues ou rôties. On les confit au sucre, et on les mêle avec d'autres confitures. On en fait des dragées, des pralines, des crêmes, des émulsions pectorales et adoucissantes. Les meilleurs pignons nous viennent de la Provence, du Languedoc

et de la Catalogne. On en retire par expression une huile très agréable au goût et aussi douce que celle qu'on obtient des amandes.

Le bois de cette espèce de Pin fournit une résine odorante et balsamique. Ses jeunes pousses peuvent remplacer pour les usages médicinaux les bourgeons du Pin sauvage.

PIN CEMBRO. *PINUS CEMBRA.*

Pinus cembra. Linn. Spec. 1419. Poir. Encycl. Bot. 5. 341. DC. Fl. Fr. 2061. Desf. Arbr. 2. 612. Lamb. Monogr. Pin. 22. Icon. Pall. Fl. Ross. t. 2.

Ce Pin est d'une hauteur moyenne. Il a des branches étalées, revêtues d'une écorce grisâtre, un feuillage fin, élégant et touffu. Ses rameaux offrent des feuilles étroites, longues de près de trois pouces, quelquefois un peu élargies, roides, aiguës, d'un beau vert, presque triangulaires, réunies au nombre de cinq dans chaque faisceau.

Les cônes sont assez gros, courts, obtus, droits, rougeâtres, formés d'écailles ovales, serrées, concaves, épaisses et très larges au sommet. Les semences sont dures, presque triangulaires, dépourvues d'ailes membraneuses, et d'une saveur douce.

Le Pin cembro croît sur les montagnes de la Provence, du Dauphiné, du Piémont, de la Suisse, du Tyrol et de la Sibérie. Il se plaît dans les lieux les plus élevés et les plus froids. Il donne une térébenthine abondante et d'une odeur agréable, connue sous le nom de *térébenthine de Briançon.*

Ses amandes ont le goût des pistaches; on les confit au sucre et on en fait des dragées. Gmelin dit qu'elles sont anti-

scorbutiques, qu'on les sert sur les tables en Sibérie, et qu'on en exprime une huile d'un goût agréable lorsqu'elle est fraîche.

Son bois est mou, odorant, résineux et facile à travailler. Les bergers suisses et tyroliens en font des reliefs de montagnes, de petites figures d'hommes et d'animaux, qui se vendent dans les villes.

SAPIN. *ABIES.*

Fleurs monoïques. Fleurs mâles : chaton couvert d'écailles membraneuses en forme de bouclier, attachées le long d'un axe commun ; deux anthères sessiles, à une loge, sous chaque écaille. Fleurs femelles : chaton couvert d'écailles fort petites, nombreuses, onguiculées, recouvertes extérieurement d'une autre écaille colorée ; deux ovaires situés à la base des écailles intérieures ; deux stigmates glanduliformes. Cône ovale ou oblong formé d'écailles arrondies à leur sommet, portant à leur base deux graines surmontées d'une aile membraneuse.

SAPIN ARGENTÉ. *ABIES TAXIFOLIA.*

Abies taxifolia. Desf. Arbr. 2. 579. — *Abies vulgaris.* Poir. Encycl. Bot. 5. 6. 515. — *Abies pectinata.* DC. Fl. Fr. 2063. Chev. Fl. Par. 2. 344. Roq. Phyt. Méd. Nouv. Éd. 3. t. 148. — *Pinus picea.* Linn. Spec. 1420.

Le Sapin argenté est un des plus grands arbres de nos forêts ; il s'élève à la hauteur de cent pieds et plus. Son tronc est nu, cylindrique, blanchâtre, garni à sa partie supérieure de branches horizontales disposées en pyramide régulière.

Les rameaux sont opposés, verticillés, jaunâtres ; les feuilles solitaires, planes, presque linéaires, obtuses ou échancrées à leur sommet, coriaces, luisantes et d'un vert foncé en dessus, d'un blanc argenté en dessous, très rapprochées, et déjetées de côté et d'autre sur deux rangs.

Les fleurs naissent en chatons simples, solitaires ; les uns mâles, jaunâtres, effilés ; les autres femelles, presque cylindriques, souvent d'un rouge vif. Les cônes sont allongés, obtus, assez gros, et redressés vers le ciel, à écailles très larges, entières, et à bractée dorsale allongée. Les écailles se détachent de l'axe après la maturité des graines.

Ce bel arbre croît naturellement dans les Pyrénées, dans les Alpes, dans les Vosges, etc. On le trouve sur toute l'étendue des Pyrénées, et il constitue la plus grande partie des bois qui recouvrent encore leurs revers septentrionaux. Les forêts de la vallée d'Aure et des Quatre-Viseaux ont longtemps fourni à Toulouse et à Bordeaux des poutres du plus grand échantillon. Lapeyrouse en a vu qui avaient vingt-quatre mètres de longueur en bois de service, et près d'un mètre d'écarrissage.

Le Sapin argenté aime les terrains frais, légers et profonds ; il se plaît sur les coteaux, dans les vallons, sur la pente des montagnes exposée au nord. Il réussit aussi dans les plaines, lorsque le sol est favorable à sa végétation. Comme il conserve son feuillage toute l'année, on peut le planter dans les bosquets d'hiver, ou dans les parcs et les jardins anglais, en opposant sa verdure sombre à la verdure riante et animée d'autres arbres dont le feuillage se renouvelle au retour du printemps. Le parc de Morfontaine et le parc de Dampierre sont ornés de Sapins magnifiques qui contrastent admirablement avec les formes et la verdure des platanes.

Il découle de cette espèce de Sapin un suc résineux, blan-

châtre, transparent, d'une odeur forte et d'un goût un peu amer, connu sous le nom de *térébenthine de Strasbourg*. La récolte s'en fait, pendant l'été, dans les grandes forêts voisines des Alpes. Ce suc résineux est uni à une grande quantité d'huile volatile, incolore, très odorante, qu'on obtient par la distillation, et qui porte le nom d'*essence de térébenthine*.

La térébenthine jouit des propriétés stimulantes des résines et des baumes. Elle excite l'organisme, augmente la chaleur générale, favorise l'exhalation cutanée, provoque l'expectoration, ainsi que l'écoulement des urines. On l'a souvent administrée avec un succès non équivoque dans le catarrhe chronique du poumon, lorsque cet organe se trouvait comme engoué par un afflux continuel d'une humeur muqueuse, tenace, difficile à expectorer; mais combien n'a-t-on pas abusé de cette substance résineuse, à une époque où on réduisait tous les élémens morbifiques à un état d'atonie ou de faiblesse! On ne saurait trop s'attacher à reconnaître l'état des organes lorsqu'on veut prescrire la térébenthine. Non seulement elle ne convient point dans les catarrhes aigus, mais encore elle nuit très souvent lorsqu'ils ont passé à l'état chronique, s'il existe quelques légers mouvemens de fièvre, si le sujet est pléthorique, sanguin ou très irritable. On la donne avec plus de sûreté aux personnes lymphatiques dans les catarrhes de la vessie.

L'huile de térébenthine, qu'on donnait autrefois par gouttes, est employée, depuis quelques années, à des doses qui pourraient paraître effrayantes, si les faits n'étaient là pour nous rassurer un peu. Toutefois cette hardiesse thérapeutique doit être sagement limitée, et nous aimons à en donner l'exemple dans notre pratique comme dans nos préceptes. Les effets de l'huile de térébenthine ont surtout paru

remarquables dans le traitement de la sciatique. Nous avons rapporté dans un autre ouvrage une série d'observations qui ne doivent laisser aucun doute à ce sujet. Mais ce remède exige des précautions dans son emploi, car il a excité, à une assez faible dose, une inflammation mortelle des voies urinaires. Il produira également de funestes effets si la névralgie se complique d'une irritation vive des tuniques digestives. (Voyez notre *Phytographie médicale*, nouvelle édition, t. III, p. 423-438.)

L'essence de térébenthine, mêlée par parties égales avec l'esprit de vin, est un moyen sûr de se garantir de tous les insectes, principalement des teignes et des punaises. Pour écarter les teignes on touche légèrement les meubles et les étoffes avec un pinceau imbibé de ce mélange. Une fois au printemps suffit pour l'année. On se garantit des punaises si l'on répand la même liqueur sur les bois de lit et sur les matelas.

Le Sapin élevé (*Abies excelsa*. DC.—*Pinus abies*. Linn.) croît en forêts dans les Alpes, dans les Pyrénées, en Auvergne, etc. On le trouve jusqu'au fond de la Norwège, et même dans la Laponie. C'est un arbre vigoureux, d'une grande hauteur et d'une verdure sombre. Son tronc s'élève jusqu'à cent pieds, et se termine par une belle tête pyramidale. Sa rameaux sont opposés, un peu inclinés, couverts de feuilles courtes, anguleuses, aiguës, linéaires, très rapprochées.

Les cônes sont allongés, plus ou moins gros, pendans, composés d'écailles ovales, planes, imbriquées, très minces à leurs bords, obtuses et rougeâtres.

On l'appelle vulgairement *Faux Sapin, Pesse, Picea*. Il ne faut point le confondre avec le véritable Sapin (*Abies taxifolia*) qui fournit abondamment la térébenthine. Celui-ci

n'en donne presque point, mais il découle des entailles faites à son écorce une sorte de résine qui se fige, devient concrète à l'air, et se ramollit par la chaleur. Cette résine porte le nom de *poix*. Soumise à la coction dans l'eau sur un feu très doux, elle se fond, et la partie la plus pure qui s'en écoule est reçue dans des barils. C'est la poix grasse ou poix de Bourgogne du commerce.

Ce suc résineux sert à préparer divers onguens, surtout des topiques irritans ou rubéfians qu'on applique sur la peau pour y produire des révulsions salutaires. On augmente leur énergie en les saupoudrant de tartre stibié, d'euphorbe, etc.

Les bourgeons des Sapins communiquent à l'eau dans laquelle on les fait bouillir une odeur balsamique, une saveur amère et térébinthacée. Par la fermentation des pousses naissantes, dans l'eau, on obtient une liqueur acide, une sorte de bière qu'on édulcore avec du miel, et qu'on emploie comme un fort bon diurétique. Ces préparations, d'un usage simple et facile, augmentent presque toujours le cours des urines, diminuent les douleurs néphrétiques, et facilitent la sortie des calculs. Nous avons vu plusieurs malades, chez qui les urines coulaient lentement, difficilement et en petite quantité, en rendre quatre et six pintes en vingt-quatre heures.

Le bois du Sapin s'enflamme et brûle rapidement. On l'emploie dans les constructions navales et civiles, et on trouverait aujourd'hui peu de chaumières qui ne le possèdent dans leur charpente ou dans quelque meuble de ménage. Linné dit que les Lapons fabriquent des cordes avec les racines du Picéa. Ils choisissent celles qui sont longues et grêles; ils les dépouillent de leur écorce, les fendent en plusieurs lanières, les courbent en cerceaux et les font bouillir pendant une ou deux heures dans un mélange d'eau et de

cendre ; ils les raclent, chaudes, avec un couteau, puis ils les tordent ensemble. Ils en font aussi des paniers élégans et commodes qui se vendent en Suède. Ils construisent avec le bois du même arbre des barques légères qu'un homme seul peut transporter sur son dos. Ces barques sont faites de planches minces liées ensemble avec les cordes dont nous venons de parler, et il n'y entre point de fer.

Les Lapons mangent des excroissances, de la grosseur d'une fraise, qu'ils cueillent aux extrémités des branches, et qui sont produites par des insectes. Enfin, les habitans de Fin-Mark nourrissent leurs chevaux, en hiver, avec les sommités des rameaux du Picéa, mêlées avec de l'avoine.

Les bêtes fauves broutent, dans les forêts, les jeunes pousses des Sapins; quelques oiseaux s'en nourrissent également; mais leur chair sent un peu la résine. On a remarqué ce goût dans le coq de bruyère, qui est très friand des bourgeons de Sapin. Les truffes qu'on récolte dans les bois de pins et de Sapins ont aussi quelque chose de résineux qui déplaît à un palais friand. Voilà pourquoi M. de Cussy n'aimait point les truffes de la Bourgogne.

Les anciens connaissaient le Sapin et le Picéa. Pline, dans son livre des arbres forestiers, dit qu'on préférait le Sapin au mélèze pour la mâture des vaisseaux, à cause de sa légèreté. Il ajoute que cet arbre aime les montagnes, et qu'on l'employait dans les cérémonies funèbres : *Picea montes amat atque frigora, feralis arbor et funebri indicio ad fores posita et rogis virens.* (Lib. 16, cap. 10.) Lorsqu'un malade avait rendu le dernier soupir on suspendait à la porte de sa maison des rameaux de Sapin et de cyprès.

SAPIN BLANC. *ABIES ALBA.*

Abies alba. Poir. Encycl. Bot. 6. 521. Desf. Arbr. 2. 580. — *Pinus alba.* Lamb. Pin. t. 26. — *Pinus canadensis.* Mill. Dict. n° 4.

C'est un arbre élégant et d'une belle hauteur. Son tronc, droit, revêtu d'une écorce blanchâtre, se divise en rameaux flexibles, opposés, pendans, garnis de feuilles éparses, très serrées, roides, courtes, tétragones, et d'un vert bleuâtre.

Ses fleurs sont disposées ordinairement, à l'extrémité des jeunes rameaux, en chatons simples, cylindriques, les uns composés uniquement de fleurs mâles, les autres de fleurs femelles. Les cônes sont petits, roussâtres, inclinés vers la terre, cylindriques, obtus, à écailles imbriquées, minces, presque rondes, ridées et luisantes.

Ce Sapin croît au Canada, à la Nouvelle-Écosse et dans le nord de la Nouvelle-Angleterre. On l'appelle *Sapinette à feuilles d'if, Épinette blanche du Canada.* On le cultive comme arbre d'ornement, dans les parcs, dans les jardins. Son écorce contient un suc résineux qui a les qualités de la térébenthine. Ses jeunes pousses sont stimulantes et diurétiques comme les bourgeons des autres Sapins.

Le Sapin noir ou Sapinette noire (*Abies nigra.* Desf.), originaire des mêmes contrées, se distingue de la Sapinette blanche par ses feuilles droites, par ses cônes ovales, plus petits, teints d'un pourpre noirâtre; par ses écailles ondées et comme rongées sur les bords; enfin par sa taille beaucoup moins élevée.

Le Sapin rouge (*Abies rubra*, Desf.) croît également dans le nord de l'Amérique, et n'a guère qu'une vingtaine de pieds de hauteur. Ses cônes sont rouges, à écailles échancrées au sommet et non dentées sur les bords. Son bois et celui de l'espèce précédente servent à faire des bateaux.

Les habitans du Canada préparent, avec les rameaux de ces trois espèces de Sapin, une bière saine et agréable, surtout pendant les chaleurs de l'été.

Bière de Sapinette.

On remplit d'eau une très grande chaudière qu'on place sur le feu. Lorsque l'eau est chaude, on y jette un fagot de branches de Sapinette nouvellement cueillies. On entretient l'ébullition jusqu'à ce que l'écorce des rameaux se détache facilement. Pendant cette cuisson, on fait rôtir à plusieurs reprises, dans une poêle de fer, un boisseau d'avoine; on fait également griller environ douze livres de pain coupé par tranches; on jette le pain grillé et l'avoine dans la chaudière, et on continue l'ébullition jusqu'à ce que le tout soit bien cuit. Alors on retire les rameaux, et on éteint le feu. L'avoine et le pain se précipitent au fond; les feuilles, plus légères, surnagent, et on les enlève avec une écumoire. Enfin on délaie dans la décoction six pintes de mélasse ou environ douze livres de cassonade. On met sur-le-champ cette liqueur dans une barrique fraîche qui ait contenu du vin rouge. Quand elle n'est plus que tiède, on y ajoute une chopine de levure de bière que l'on brasse fortement, ou bien un morceau de levain divisé en parcelles, et on laisse le tonneau ouvert. La fermentation ne tarde pas à s'établir, et la liqueur a une saveur douce et piquante comme le cidre nouveau, si l'on ferme le tonneau au bout de vingt-quatre heures. Elle est plus douce

et moins forte si l'on ne met le bondon que lorsque la fermentation est terminée.

Cette boisson est rafraîchissante, antiscorbutique, nutritive, et d'un goût qui n'est point désagréable lorsqu'on y est habitué.

On pourrait faire en Europe une bière à peu près semblable, en remplaçant la Sapinette du Canada par nos pins et nos Sapins, ou bien par le genévrier.

Les montagnes de la Caroline et du Canada produisent le Sapin baumier (*Abies balsamea*, Desf. — *Pinus balsamea*, Linn.), espèce fort intéressante, qui ressemble beaucoup au Sapin commun, et qu'on appelle vulgairement *Baumier de Giléad*. Ses feuilles sont nombreuses, éparses, tronquées au sommet, et d'une couleur argentée en dessous. Les cônes sont placés verticalement sur les branches, et les écailles se détachent et tombent avec les graines. On le cultive, en Europe, dans quelques jardins, où il croît lentement. On le plante aussi dans les parcs et dans les bosquets d'hiver.

Ses branches et ses rameaux donnent une résine liquide, blanche, transparente, aromatique, qui ressemble beaucoup au baume de La Mecque ou de Giléad, et qui en a toutes les propriétés. Elle exhale une odeur de citron fort agréable, et elle paraît composée des mêmes principes que les autres substances résineuses avec lesquelles elle a de l'analogie. On la préfère ordinairement à toutes les autres térébenthines, à cause de sa pureté et de son parfum, et on l'appelle *baume du Canada*.

On donne le baume du Canada vers la fin des catarrhes, à la dose de cinq ou six gouttes incorporées dans un peu de sirop de guimauve ou de gomme arabique, et on réitère ce mélange trois ou quatre fois par jour. On peut également le

combiner avec la teinture thébaïque ou laudanum liquide, de la manière suivante.

Mixture balsamique.

Prenez : baume du Canada, laudanum liquide, de chaque, six gouttes; sirop de gomme arabique, demi-once. Mêlez pour une dose qui sera renouvelée deux ou trois fois par jour, le matin, à midi, et le soir à l'heure du sommeil.

Cette mixture hâte la terminaison des catarrhes opiniâtres, et arrête quelquefois la marche de la phthisie ulcéreuse du poumon.

Le mélèze d'Europe (*Larix europœa*, DC. — *Pinus larix*, Linn.) fournit la térébenthine de Venise, espèce de résine fluide, d'un jaune pâle, claire, visqueuse, d'une odeur aromatique, d'une saveur un peu amère. Cette térébenthine est moins estimée que celle du Sapin, et moins pure que le baume du Canada; on l'emploie rarement dans les préparations officinales.

Le mélèze est un très bel arbre qui croît jusqu'au milieu des glaces des Alpes. Sa tige est droite, élancée, haute de cent pieds et plus. Il perd ses feuilles en hiver, mais il charme l'œil, dans les bosquets printaniers, par sa jolie verdure et par ses cônes d'un pourpre violet.

On trouve, en mai et juin, sur ses feuilles, de petits grains d'une saveur sucrée, un peu résineuse. C'est une sorte de manne qui purge presque aussi bien que celle des frênes. On l'appelle *manne de Briançon* ou *de mélèze*.

Son bois est excellent et d'une grande durée. On l'emploie aux constructions de tout genre. Les anciens le croyaient incorruptible; tous les ouvrages d'art auxquels ils voulaient

donner une durée éternelle étaient faits de bois de mélèze. Il a été trouvé sain, au bout de deux mille ans, dans le temple d'Apollon à Utique.

Dans les forêts des Alpes, les mélèzes se perpétuent d'eux-mêmes au moyen des graines qui tombent sur la terre. Quand on veut en faire des semis, il faut exposer les cônes au soleil et à la rosée pour faire ouvrir les écailles et faciliter la sortie des graines. On les sème au printemps, en caisse ou en terrine, dans du terreau très divisé, et on les recouvre seulement d'un travers de doigt d'épaisseur. On élève les jeunes plants à l'ombre pour les garantir du soleil qui les dessèche et les fait périr. Au bout de trois ou quatre ans, quand ils ont acquis de la vigueur, on les transplante, vers le mois d'avril, ayant soin de laisser le plus de terre qu'il est possible sur les racines.

ÉPHÉDRA. *EPHEDRA.*

Fleurs dioïques. Fleurs mâles : chaton couvert d'écailles imbriquées; périgone bifide; cinq à sept étamines; filets réunis en un cylindre; anthères à une loge, placées au sommet du cylindre. Fleurs femelles : chatons à deux fleurs, formés de quatre à cinq écailles persistantes, concaves, tronquées, enveloppées les unes dans les autres : ces écailles se soudent, se renflent et deviennent une baie. Deux ovaires portant chacun un style et un stigmate. Deux graines oblongues, planes d'un côté, convexes de l'autre.

ÉPHÉDRA A DEUX ÉPIS.

EPHEDRA DISTACHYA.

Ephedra distachya. LINN. Spec. 1472. POIR. Encycl. Bot. 8. 277. DC. Fl. Fr. 2070. DESF. Arbr. 2. 551. LAPEYR. Plant. Pyr. 2. 609. PALLAS. Fl. Ross. 2. t. 83. LAM. Illustr. t. 830. f. 1.

C'est un petit arbrisseau de trois ou quatre pieds de hauteur, remarquable par ses rameaux nombreux, grêles, cylindriques, toujours verts, articulés, opposés ou verticillés, et dégarnis de feuilles. Chaque articulation est munie d'une gaîne courte, presque tubulée, membraneuse dans sa vieillesse, divisée, à son sommet, en deux dents peu aiguës.

De l'aisselle des gaînes sortent des fleurs dioïques. Les fleurs mâles sont portées sur des pédoncules opposés, terminés chacun par deux chatons : les fleurs femelles sont sessiles, ordinairement réunies deux à deux; elles produisent deux petites baies rouges, charnues, renfermant deux semences ovales.

Cette plante croît sur les rochers, dans les lieux sablonneux et maritimes des provinces méridionales, depuis Nice jusqu'à La Rochelle. Lapeyrouse l'a observée sur les collines pierreuses et chaudes des Pyrénées-Orientales; M. Poiret, sur les côtes de Barbarie. On peut la cultiver dans les bosquets d'hiver.

Les fruits sont mucilagineux, nutritifs, d'une saveur agréable. Leur suc étendu dans l'eau forme une boisson douce et rafraîchissante dont on fait usage dans les maladies aiguës. Les rameaux sont astringens.

Le Ginkgo du Japon (*Ginkgo biloba,* Linn. — *Salisburia ginkgo,* Rich.), grand et bel abre de la famille des Conifères, donne des fruits dont on mange l'amande crue ou cuite, comme la châtaigne. On en exprime de l'huile au Japon.

GENÉVRIER. *JUNIPERUS.*

Fleurs dioïques, rarement monoïques. Fleurs mâles disposées en petits chatons ovoïdes ou arrondis. Écailles membraneuses portées sur un pédicelle, élargies au sommet en forme de bouclier. Quatre à huit anthères à une loge. Fleurs femelles : écailles épaisses, pointues, opposées en croix, portant chacune à sa base un ovaire surmonté d'un stigmate ouvert. Baie sphérique formée par l'agrégation des écailles, contenant trois noyaux osseux à une loge.

GENÉVRIER COMMUN.

JUNIPERUS COMMUNIS.

Juniperus communis. Linn. Spec. 1470. Lam. Encycl. Bot. 2. 625. DC. Fl. Fr. 2065. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 609. Balb. Fl. Lyon. 1.672. Desv. Fl. Anj. 109. Chev. Fl. Par. 2. 341. Fl. Dan. t. 1119. Duham. Arbr. 6. t. 15.

C'est un arbrisseau toujours vert, rameux, difforme, d'un aspect sauvage, haut de quatre à six pieds. Sa tige, tortue, d'un brun rougeâtre, se divise en rameaux nombreux, épars, garnis de feuilles linéaires, roides, aiguës, piquantes, légèrement canaliculées, et disposées trois par trois en verticilles.

Les fleurs mâles sont disposées en petits chatons axillaires; les fleurs femelles, également axillaires, produisent de petites baies sphériques, vertes d'abord, puis d'un bleu noirâtre à leur maturité.

Ce Genévrier abonde au bord des bois, sur les collines incultes et pierreuses, où il fleurit en mars et avril. On le trouve dans presque toute la France, dans les montagnes de l'Auvergne, dans les Pyrénées, dans les Alpes, dans les Vosges, etc. Il est toujours rampant et tortu sur les sommets. Quelquefois il s'élève en arbre, et il acquiert jusqu'à quarante pieds de hauteur dans les Alpes. Il croît également dans les bois de Fontainebleau, de Villers-Cotterets, de Compiègne.

Toutes les parties de cet arbrisseau sont douées de propriétés énergiques. Les fruits, qu'on appelle ordinairement baies de genièvre, ont une saveur chaude, aromatique, un peu sucrée; ils donnent une huile volatile très fluide, et un extrait amer, un peu résineux. Les feuilles, les rameaux et le bois sont également empreints d'un principe aromatique.

Les baies de genièvre ont une action diurétique qui a été remarquée par tous les praticiens. On les fait infuser dans l'eau, dans le vin, dans le lait, et ces infusions ont souvent soulagé, quelquefois guéri des graveleux ou des hydropiques.

Infusion diurétique de Lange.

Prenez : baies de genièvre concassées, une once et demie; lait de chèvre bouillant, deux livres. Laissez infuser pendant une demi-heure; passez avec expression, et sucrez convenablement la liqueur.

Lange dit que cette infusion administrée pendant plusieurs jours aux malades atteints de gravelle, débarrasse les reins

sans aucune espèce d'irritation, et que l'urine charrie de petits calculs mêlés à une assez grande quantité de sable fin.

D'après les expériences de Guillaume Alexander, l'huile volatile des baies de genièvre, donnée à la dose de quelques gouttes, dans une infusion de thé vert, est un des plus puissans diurétiques que nous possédions. L'infusion des feuilles et des rameaux a aussi une action spéciale sur les reins.

Tissot recommande les baies de genièvre comme un très bon préservatif contre les fièvres intermittentes. Leur infusion vineuse convient surtout dans les pays marécageux, où ces maladies sont endémiques.

Vin de Genièvre.

Prenez : baies de genièvre contuses, deux onces; rameaux de l'arbuste coupés menu, une once; vin blanc, une pinte; laissez infuser pendant trois jours, et ajoutez à la colature deux onces de sucre.

On prend de temps en temps deux ou trois cuillerées de cette infusion vineuse pour ranimer les tissus organiques, pour provoquer le cours des urines, etc.

On augmente son action tonique en y ajoutant une bonne pincée de petite absinthe et une once de racine de raifort sauvage. Ce vin stimulant a quelquefois guéri des hydropisies rebelles, des fièvres intermittentes automnales que le quinquina rendait encore plus opiniâtres, des affections scorbutiques, etc. Il excite l'appétit, réveille les fonctions digestives.

Ces fruits sont encore un excellent emménagogue pour les femmes d'un tempérament lymphatique, chez lesquelles la menstruation se fait lentement et difficilement. Lorsque je faisais la médecine, je leur donnais une infusion de thé

vert et de baies de genièvre; ce remède domestique remplaçait à merveille les formules magistrales. On prend une pincée de baies de genièvre et autant de thé perlé, et on fait infuser ce mélange dans deux tasses d'eau bouillante. On sucre cette infusion comme le thé ordinaire. C'était aussi le remède des vieillards qui urinaient avec peine, qui étaient sujets aux affections catarrhales de la vessie.

L'extrait aqueux qu'on prépare avec les mêmes fruits sous le nom de *rob de Genièvre,* est un agréable stomachique dont on faisait autrefois un usage fréquent, surtout en Allemagne et en France. Frédéric Hoffmann, Van Swieten, De Haën, Quarin, l'employaient journellement dans leur pratique contre l'ascite, l'anasarque, le scorbut, etc.

Mixture diurétique de Quarin.

Prenez : baies de genièvre contuses, deux onces; eau commune, une livre et demie; faites digérer à une douce chaleur pendant trois heures; passez et ajoutez deux onces de rob de genièvre.

Quarin mêlait souvent à cette infusion deux onces d'esprit de Minderer ou acétate d'ammoniaque. On prend de temps en temps deux ou trois cuillerées de cette mixture.

Au reste, toutes les hydropisies ne demandent point des diurétiques actifs ; il en est qui s'accompagnent d'une irritation vive des entrailles, et qu'il faut traiter par des apéritifs doux, par une méthode tempérante. La véritable médecine se fonde sur la distinction des causes morbifiques. Les jeunes médecins ne trouveront pas seulement cette distinction dans les bons ouvrages de l'art, mais encore chez les écrivains judicieux. Il est des hydropiques qu'il faut rafraîchir, tempérer; d'autres qu'il faut stimuler, purger vivement pour évacuer les

eaux qui les gonflent. Pour guérir l'hydropisie, dit Horace, il faut aller au principe :

Crescit indulgens sibi dirus hydrops;
Nec sitim pellit, nisi causa morbi
Fugerit venis, et aquosus albo
Corpore languor.
(Od. 2, lib. 3.)

En cédant à sa soif, un hydropique avide
De lui-même devient le barbare homicide,
S'il n'a vaincu du mal le pouvoir destructeur,
Et de son corps gonflé la livide pâleur.
(Montigny.)

On fait avec les baies de genièvre des fumigations aromatiques qui soulagent les vieilles douleurs causées par la goutte ou le rhumatisme. On les applique également en cataplasme sur les membres affaiblis ou paralysés. Hufeland conseille de frictionner deux ou trois fois par jour tout le corps des enfans scrophuleux et en même temps très faibles, avec des flanelles imprégnées de la vapeur de ces mêmes fruits.

Le bois du Genévrier est aromatique et résineux. On le râpe dans les campagnes, et on en fait des décoctions sudorifiques comme avec le gayac ou le sassafras.

Cet arbrisseau indigène nous intéresse encore sous le rapport de ses propriétés économiques. Dans les pays où il abonde et où les eaux sont insalubres, on pourrait préparer une sorte de bière en faisant fermenter ses fruits dans de l'eau, et en y ajoutant quelques corps muqueux afin d'augmenter la fermentation.

Dans le Gâtinais on prépare une boisson de genièvre de la manière suivante : on prend six boisseaux des graines de genièvre, trois ou quatre poignées d'absinthe, et environ

cent pintes d'eau. On laisse infuser et fermenter, et puis on soutire la liqueur pour la séparer du marc. Cette boisson est fort saine ; elle remplace le vin et la bière dans les campagnes.

Voici une espèce de vin de genièvre qui est plus agréable. On supprime l'absinthe et on la remplace par quelques livres de miel ou de cassonade. Lorsque la liqueur a acquis une saveur vineuse par la fermentation, on la soutire. Cette boisson peut remplacer le vin dans les pays où il est rare.

Dans le nord de l'Europe, en Allemagne, en Belgique, on prépare une liqueur spiritueuse connue sous le nom d'*eau-de-vie de genièvre :* c'est de l'eau-de-vie de grain, que l'on distille de nouveau avec les fruits du Genévrier. Cette boisson, dont les peuples du Nord abusent, est une espèce de poison lent que nous avons signalé dans notre *Phytographie médicale.* « Le peuple, avons-nous dit, abuse surtout de l'eau-de-vie de genièvre, en cherchant dans sa vertu excitante un remède à ses maux ou à ses fatigues. On ne dit pas assez à la classe du peuple, aux ouvriers, aux hommes de peine, combien l'usage des liqueurs alcoholiques leur est funeste. L'abus de ces boissons perfides conduit dans les hôpitaux des milliers de ces malheureux, la plupart atteints de maladies chroniques, d'inflammations viscérales, d'affections squirrheuses de l'estomac, qui se jouent de tous les traitemens. Dans les classes plus élevées, ce sont des maladies nerveuses, c'est l'hypochondrie avec ses irritations précordiales, c'est la goutte avec ses tourmens. Nos eaux-de-vie, le kirsch, le rhum, produisent les mêmes effets. » (*Phytographie médicale*, ou *Histoire des Poisons tirés du règne végétal*, t. III, p. 469.)

La bonne ménagère des campagnes peut faire elle-même

un ratafia de genièvre beaucoup plus doux, en édulcorant l'infusion alcoholique avec du sucre.

Ratafia de Genièvre.

Prenez : baies de genièvre, douze onces; semences d'anis, deux gros; cannelle fine, un gros; eau-de-vie de Cognac ou de Montpellier, quatre pintes ; eau de rivière ou de fontaine, une livre; sucre, deux livres.

Faites infuser dans l'eau-de-vie, pendant huit ou dix jours, les baies de genièvre, l'anis et la cannelle. Après avoir passé la liqueur à travers un tamis, vous y ajoutez le sucre fondu dans l'eau , et vous la filtrez.

Ce ratafia est un agréable stomachique qui relève les forces épuisées par la fatigue, qui ranime les sens engourdis par le froid, ou par des habitudes trop sédentaires. L'officier en retraite, le vieux rentier, le laboureur, le pêcheur, le chasseur, le médecin et le curé des campagnes appelés brusquement auprès des malades, par un temps humide ou brumeux, peuvent prendre hardiment un verre de ce ratafia. Nous le permettons même au gourmand qui se plaint d'une sorte d'inappétence, qui se met tristement à table, mange sans goût, sans plaisir, et digère péniblement. Qu'il en prenne une cuillerée à bouche, le matin à jeun , et une autre après ses repas , cette liqueur cordiale ramènera bientôt la joie et l'appétit.

Un curé de village se plaignait de faiblesses d'estomac; il pouvait à peine digérer quelques soupes légères. Nous étions vers la fin de l'automne, le presbytère était entouré de coteaux couverts de Genévriers; je le menai à la promenade, et tout en causant d'Horace et de Virgile, car il aimait la vieille poésie, je lui montrai l'arbuste qui devait le

soulager. Je lui conseillai d'avaler, tous les jours à plusieurs reprises, une vingtaine de graines de genièvre, et d'en ramasser une assez grande quantité pour en faire un ratafia d'après notre formule. Je revis ce bon pasteur un mois après, nous mangeâmes ensemble le gigot de mouton rôti et l'omelette aux fines herbes; je vous assure que dans ce tête-à-tête je fus rudement battu par M. le curé.

Les Lapons boivent l'infusion aqueuse des baies de genièvre, comme nous prenons du thé ou du café. Ces graines ne sont pas seulement stomachiques, elles parfument la bouche et purifient l'haleine. Ceux qui parlent en public, qui déclament, qui pérorent, qui donnent des audiences, comme les députés, les pairs de France, les ministres, etc., devraient avoir une petite provision de ces petites graines aromatiques, bien préférables aux pastilles si renommées du sérail. Ce masticatoire tiendrait lieu d'eau sucrée à plus d'un bavard politique. On peut juger des bons effets des baies de genièvre par la saveur exquise des merles et des grives qui s'en nourrissent sur nos coteaux arides.

Les grives, les merles et beaucoup d'autres oiseaux ne doivent être mangés qu'à la fin de novembre. Engraissés d'abord dans les champs et dans les vignes, ils vont ensuite parfumer leur chair au bord des bois avec les graines de genièvre. Si vous êtes pressé de jouir, si vous les tuez avant le temps, vous ne leur trouvez point ce fumet, cet arome incisif qui les fait rechercher des véritables friands. Horace, Martial et même Galien connaissaient toute la valeur des grives. *Nil melius turdo*, dit Horace. Ce favori d'Auguste et de Mécène en mangeait tant qu'il voulait; il était riche et fêté partout. Le pauvre Martial faisait souvent maigre chère, et lorsqu'une invitation à dîner venait le surprendre, la joie rayonnait dans ses yeux, car il était gourmand comme la

plupart des poètes. La grive était pour lui le premier des oiseaux, le lièvre le premier des quadrupèdes.

Inter aves turdus, si quis me judice certet,
Inter quadrupedes gloria prima lepus.
(*Epigr.* Lib. 13.)

Lucullus, Apicius et tous les gourmands de Rome faisaient le plus grand cas des grives. Ils les engraissaient dans d'immenses volières, ainsi que les merles. Chacune en contenait plusieurs milliers. C'est de ce moment, dit Pline, que nous avons resserré dans une prison les animaux à qui la nature avait assigné le ciel pour domaine. *Ex eo cœpimus carcere animalia coercere, quibus rerum natura cœlum adsignaverat.* (Lib. x, cap. 50.)

Dans ces volières, sortes de pavillons bâtis en voûte, les grives étaient privées de la vue des bois et des champs, afin que rien ne pût les empêcher d'engraisser. Varron cite une maison de campagne où l'on avait engraissé cinq mille grives en un an. La chair de ces oiseaux était fort délicate; on les nourrissait de pâtées faites avec des figues, avec de la farine de froment ou de millet et des graines aromatiques. On les servait sur les tables les plus somptueuses, et on les donnait aussi aux convalescens pour réparer leurs forces. Les grives étaient quelquefois rares en été, mais Lucullus en avait toute l'année dans ses volières. On connaît le bon mot de Pompée, à qui son médecin avait conseillé de manger des grives pour hâter sa convalescence; ses domestiques étant venus lui annoncer qu'il était impossible d'en trouver en été ailleurs que chez Lucullus : « Eh quoi! dit-il à son médecin, Pompée ne pourrait donc pas vivre, si Lucullus n'était pas un gourmand? »

Le goût pour les merles et les grives a passé chez les peuples modernes. On estime beaucoup ces oiseaux en Allemagne et dans nos provinces méridionales. Les merles de la Corse et de la Provence sont surtout très renommés parce qu'ils se nourrissent de graines de myrte et de genièvre. Le cardinal Fesch, archevêque de Lyon, en faisait venir tout l'hiver de la Corse. On allait dîner chez son éminence, pour ses belles manières, pour son noble et gracieux accueil, et aussi pour ses merles, qui étaient d'un goût exquis. Plus d'un gourmand lyonnais attendait avec impatience que la cloche de l'archevêché sonnât six heures. Aussitôt que ces petits oiseaux paraissaient sur la table, leur délicieux parfum charmait tous les convives. On admirait aussi leur jolie mine, leur tournure séduisante ; ils avaient sur le dos un petit bouquet de sauge frite, imitant en quelque sorte la queue dont ils étaient parés quand ils chantaient sur l'ormeau ou sur l'aubépine.

Mais peut-être quelque amateur nous écoute et nous dit : « Comment ! vous ne parlez point des rôties arrosées d'huile fine qu'on sert avec les grives et les merles, de ces rôties dont l'agréable amertume vous réchauffe l'estomac après vous avoir parfumé la bouche ! — Vous avez raison, cher lecteur ; votre observation est judicieuse, importante : une grive qui ne repose point sur une rôtie, sa couche naturelle, ne doit jamais paraître sur une bonne table, vînt-elle des Alpes ou des Pyrénées. »

Promenade à Villebon, et à la Cour Roland.

C'était vers la fin d'avril, à l'heure où presque tout le monde sommeille encore. Quel calme, quel silence dans la grande cité, après tant de tumulte et de bruit! Le savant a éteint sa lampe, mais son imagination veille et s'envole dans un monde fantastique, où la nature lui dévoile ses plus secrets mystères. Là, sous le charme d'une merveilleuse vision, tous les doutes se dissipent, et la vérité lui apparaît sans nuage. Douce illusion qui doit s'évanouir à son réveil, si l'orgueil, ce fléau de la science, n'a point gâté son esprit!

L'homme politique rêve le pouvoir qui donne la fortune. Il prend tous les tons, toutes les livrées, toutes les couleurs. Il menace, il gronde, il supplie, il caresse, il flatte tour à tour les peuples et les rois. Impuissans efforts! au moment où il croit le saisir, le pouvoir lui échappe et fuit devant lui comme une ombre. C'est en vain qu'il le poursuit à travers mille écueils, il perd la respiration et la voix; tout son corps se couvre d'une sueur de glace, il trébuche, il chancelle et tombe dans un horrible cauchemar.

Le romancier ronfle au milieu des ruines et des tombeaux. Le sybarite est plongé dans une langueur voluptueuse; le dieu des songes le berce mollement sur un lit parfumé de roses. L'homme laborieux, le père de famille, demande au repos de la nuit de nouvelles forces pour les soins et les fatigues de la journée; et le petit rentier oublie sur sa modeste couche les insultes, les brutales menaces de l'industrielle aristocratie.

Et voilà comme je rêvais moi-même en traversant les Champs-Élysées. Mais tout le monde ne rêve-t-il pas? Oui,

nous rêvons tous. Notre gloire, nos plaisirs, notre bonheur, notre vie, tout, excepté la vertu, n'est qu'un rêve.

Je dirige mes pas vers la barrière de Passy; encore un instant et je suis au milieu du pont d'Iéna. Mes regards se promènent sur l'horizon, l'air est calme et d'une douce fraîcheur, l'orient étincelle de pourpre. Oh! le ravissant spectacle! Le soleil paraît; ses feux embrasent tout le rivage, ils dorent la surface du fleuve et se jouent dans les plis de ses ondes, qu'une brise matinale agite légèrement. Peu à peu la lumière rayonne sur le dôme des Invalides, sur l'École militaire, nobles monumens de nos Rois, et va se perdre sur le tertre verdoyant où sont cachées les premières pierres du palais du Roi de Rome, jeune et malheureux prince qui s'est flétri sur une terre étrangère, comme la tendre fleur du vallon battue par le souffle des autans.

Enfin me voici au milieu des champs. J'aspire les vapeurs odorantes que les zéphyrs ont dérobées à la terre; mon cœur se ranime, se dilate, je goûte le charme de la solitude. L'alouette s'élève dans les airs en chantant, elle salue le Créateur; les petites herbes balancent et fléchissent leurs faibles tiges, et si elles sont muettes, leur reconnaissance envers le ciel s'exhale en parfums. Je traverse les belles prairies qui s'étendent depuis le village d'Issy jusqu'aux bords de la Seine. Le printemps a semé partout la paquerette et la primevère, l'aubépine me sourit et m'embaume, le rossignol soupire dans les bocages de lilas, et le merle lui répond sur les branches fleuries de l'ormeau.

Les coteaux boisés qui entourent Meudon se dessinent gracieusement devant moi; leurs pentes douces attirent le Parisien qui s'ennuie à la ville, mais bientôt, fatigué, il n'ose gravir le petit sommet de Villebon; il préfère errer

dans le voisinage de l'étang pour y cueillir quelques fleurs printanières, et puis se coucher mollement sur la mousse, en attendant le petit repas qu'il a commandé chez le garde de Fleury. Connaissez-vous cet honnête braconnier qui fait danser tous les dimanches les filles un peu grivoises de Meudon, et qui prépare assez bien les champignons des bois? Quand vous aurez parcouru le vallon de Fleury, allez vous reposer dans sa chaumière, vous y trouverez du vin de Mâcon, du pain bis et des œufs frais. Mais un autre jour soyez plus courageux, ne craignez point les sentiers un peu âpres qui mènent à Villebon : un doux repos, un air pur, une charmante perspective, sont au sommet. Allons! du courage, jeune voluptueux! Entrez dans cette petite gorge ombragée par des saules blanchissans; voyez l'aimable hyacinthe qui balance dans les broussailles sa tige molle, gracieuse, couronnée de fleurs d'un bleu admirable; plaignez la primevère qui déjà languit et se fane comme cette jeune vierge qu'une fièvre lente consume. Mais voici encore des violettes fraîchement écloses sous des touffes de verdure; elles vous invitent à les cueillir : n'attendez pas à demain, les jolies fleurs durent si peu!

Quel est ce petit manoir, flanqué de deux ou trois tours qu'on voit sur la lisière du bois? c'est le château de Villebon. Oh! l'agréable solitude, où l'on n'entend que le bruit des vents, le murmure des taillis et le chant des oiseaux! où le serpolet et la marguerite au disque d'or tapissent les gazons!

Là sont les bois de Verrières, sillonnés de chemins délicieux qui vous mènent au vallon de Bièvre; ici une pelouse émaillée de fleurs vous conduit dans les bois de Vélisy. Oh! quelle moisson de plantes! Quelle riante verdure! La ronce sauvage pousse ses feuilles, l'églantier développe ses petits rameaux pourprés, le muguet de mai prépare déjà ses parfums. Mais que vois-je au pied d'un saule? c'est l'euphorbe

des bois qui dresse sa tige sanglante et qui élabore ses poisons aux feux du soleil. Craignez le lait qui s'échappe de son sein, c'est une liqueur perfide qui vous brûlerait les entrailles.

Il est deux heures. Je touche au terme de mon petit voyage, j'arrive au parc de la Cour Roland. Je traverse la belle avenue de tilleuls et d'arbres verts ; les bocages, les gazons, sont embaumés de mille fleurs qui entr'ouvrent leurs fraîches corolles et semblent me sourire.... Un son plus doux que la mélodie du printemps fait palpiter mon cœur, j'entends la voix de ma chère Valentine. Oh! l'aimable enfant qui me rend la vie si douce! Elle accourt, elle se jette dans mes bras : c'est bien la plus belle fleur de la prairie. Heureux, mille fois heureux, les pères qui trouvent à chaque instant des consolations dans les caresses, dans l'amour de leurs enfans!

DEUXIÈME CLASSE.

PLANTES MONOCOTYLÉDONÉES.

CYCADÉES. *CYCADEÆ.*

Cycadeæ. PERS. BROWN.

CYCAS. *CYCAS.*

Fleurs dioïques. Fleurs mâles : chaton imbriqué d'écailles serrées, spatulées, charnues, recouvertes en dessous d'anthères arrondies, uniloculaires, bivalves, disposées sur plusieurs rangs. Fleurs femelles : spadix ensiforme; ovaires nombreux, distincts, situés dans les angles du spadix, et enfoncés dans sa substance; styles courts, stigmates simples. Drupes monospermes, en nombre égal à celui des ovaires.

CYCAS DES INDES. *CYCAS CIRCINALIS.*

Cycas circinalis. LAM. Encycl. Bot. 2. 231. PERS. Synop. Plant. 2. 631. — *Olus calappoïdes.* RHUMPH. Amb. 1. 86. t. 22. 23.

Son tronc est épais, écailleux, couronné par un faisceau de feuilles, haut de quinze à vingt pieds. Les feuilles sont

ailées, à folioles linéaires, arquées en dehors, nombreuses, rapprochées les unes des autres, portées sur un pétiole commun dont la base est munie de petites épines très piquantes.

Les chatons de fleurs mâles sont gros, charnus, solitaires, d'une forme qui approche de celle d'un ananas ou d'une grosse pomme de pin. Les chatons femelles donnent des fruits ou noix ovoïdes, légèrement comprimées, renfermant une seule amande.

Cet arbre croît dans les Indes orientales. Les Indiens mangent les amandes de ses fruits.

Le tronc contient une sorte de sagou ou de fécule qui sert d'aliment aux sauvages de divers pays, mais qui est moins estimée que le véritable sagou qu'on obtient d'une espèce de palmier.

CYCAS DU JAPON. *CYCAS REVOLUTA.*

Cycas revoluta. THUMB. Fl. Jap. 229. KOEMPF. Amœn. 897. LAM. Encycl. Bot. 2. 232. PERS. Synop. Plant. 2. 631. — RHUMPF. Amb. 1. 92. t. 24.

Ce Cycas a un tronc cylindrique, rameux, haut de cinq ou six pieds ou davantage. Ses feuilles sont toutes ailées, à pétioles communs, épineux à leur base, à folioles nombreuses, rapprochées, étroites, linéaires, un peu arquées en dedans, terminées par une pointe épineuse.

Les fruits sont des noix ovales, comprimées, rougeâtres, longues d'un pouce et demi.

Cet arbre originaire du Japon est cultivé dans le jardin de M. Cels. Les Japonais mangent ses fruits, et retirent de

sa tige une matière féculente ou une sorte de sagou très nourrissant qui est servi sur les meilleures tables. Ils en font des provisions pour les temps de guerre; une petite quantité suffit pour soutenir les forces du soldat. Afin de priver les ennemis d'une telle ressource, il est défendu, sous peine de mort, de transporter cet arbre hors du Japon.

Le tronc de plusieurs espèces de *Zamia* offre aussi une fécule nourrissante, mais plus ou moins imprégnée d'un principe extractif un peu nauséeux dont on la dépouille par l'infusion ou par la décoction.

HYDROCHARIDÉES.

HYDROCHARIDEÆ.

Hydrocharideæ. Juss. DC.

VALLISNÈRE. *VALLISNERIA.*

Fleurs dioïques. Fleurs mâles : spadix conique, petit, entouré d'une spathe, à deux, trois ou quatre découpures, recouvert de fleurs sessiles ; périgone à trois parties ; deux étamines insérées sur un ovaire qui avorte. Fleurs femelles : hampe en spirale, longue, uniflore ; spathe tubuleuse, bifide à son sommet ; périgone allongé, à six divisions alternes, linéaires. Ovaire adhérent ; trois stigmates bifurqués, munis d'un appendice dans leur partie moyenne. Capsule adhérente, cylindrique, à trois dents, uniloculaire, polysperme.

VALLISNÈRE EN SPIRALE.

VALLISNERIA SPIRALIS.

Vallisneria spiralis. Linn. Spec. 1441. DC. Fl. Fr. 2053. Poir. Encycl. Bot. 8. 320. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 594. Tourn. Fl. Toul. 244. Lam. Illustr. t. 799. f. 2. Mich. Gen. t. 10. f. 1 et 2.

Cette plante croît au fond des eaux. Elle est fixée dans la vase par des racines fibreuses qui produisent des drageons

traçans à peu près comme les fraisiers. De chaque touffe de racines, sortent des feuilles planes, allongées, linéaires, obtuses, légèrement ciliées ou dentelées vers le sommet, minces, transparentes, et d'un vert tendre.

Les fleurs mâles sont réunies en un petit épi conique, et renfermées dans une spathe, à deux ou quatre découpures profondes, ovales et concaves. Les fleurs femelles, portées sur une hampe roulée en spirale, sont munies d'une spathe tubuleuse, cylindrique, allongée, divisée à son orifice en deux découpures aiguës.

A l'époque de la fécondation, cette plante offre un phénomène des plus remarquables. Lorsque les étamines sont sur le point de lancer leur poussière fécondante, chaque fleur mâle se détache du spadix, s'élève à la surface de l'eau, y flotte en liberté, s'y épanouit, et, portée par le courant, semble chercher la fleur femelle, laquelle à son tour déroule sa hampe en spirale, et se soutient à la surface de l'eau jusqu'à ce qu'elle ait reçu la poussière des fleurs mâles. Aussitôt après la fécondation, la spirale se resserre sur elle-même, la fleur rentre dans le sein des eaux, et va y mûrir ses semences fécondées.

Ces fleurs ressemblent aux insectes dont les mâles prennent des ailes lorsque le temps de se propager est arrivé, tandis que les femelles en sont privées. Telles sont les fourmis, les cochenilles, etc.

Castel a décrit en vers harmonieux les amours de ce singulier végétal :

Le Rhône impétueux, sous son onde écumante,
Durant six mois entiers nous dérobe une plante
Dont la tige s'allonge en la saison d'amour,
Monte au-dessus des flots, et brille aux yeux du jour.

Les mâles dans le fond jusqu'alors immobiles,
De leurs liens trop courts brisent les nœuds débiles,
Voguent vers leur amante, et libres dans leurs feux
Lui forment sur le fleuve un cortége nombreux :
On dirait d'une fête, où le dieu d'hyménée
Promène sur les flots sa pompe fortunée.
Mais les temps de Vénus une fois accomplis,
La tige se retire en rapprochant ses plis,
Et va mûrir sous l'eau sa semence féconde.

(CASTEL, *les Plantes.*)

Cette plante croît en Italie et en France. Micheli l'a observée dans les fossés de Pise; Villars dans le Rhône; Lapeyrouse et Tournon dans le canal du Midi : elle y croît en si grande abondance, dit Lapeyrouse, qu'elle intercepte la navigation. Ses propriétés sont inconnues.

ORCHIDÉES. *ORCHIDEÆ.*

Orchideæ. Juss. Vent. DC.

ORCHIS. *ORCHIS.*

Périgone pétaloïde à six divisions; la supérieure voûtée, l'inférieure prolongée en éperon à sa base. Anthère biloculaire, terminale. Ovaire souvent tordu; stigmate convexe, placé au-devant du style. Capsule allongée, striée, à trois valves polyspermes.

ORCHIS MALE. *ORCHIS MASCULA.*

Orchis mascula. Linn. Spec. 1333. Poir. Encycl. Bot. 4. 590. DC. Fl. Fr. 2010. Balb. Fl. Lyon. 1. 688. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 546. Desv. Fl. Anj. 102. Fl. Dan. t. 457.

L'Orchis mâle croît dans les bois et dans les prairies humides de l'Europe. Sa racine est composée de deux bulbes arrondies, rapprochées, charnues, d'où s'élève une tige droite, cylindrique, haute de quinze à vingt pouces, garnie à sa base de feuilles oblongues, lancéolées, planes, lisses, vertes, quelquefois ponctuées d'un rouge brun.

Les fleurs sont grandes, purpurines, ou panachées de blanc et de rouge; elles forment au sommet de la tige un épi un peu lâche, long d'environ trois pouces. La division inférieure ou tablier offre trois lobes; celui du milieu est

plus long, fortement échancré; les deux latéraux sont plus larges et un peu crénelés : l'éperon est obtus, presque droit, de la longueur de l'ovaire.

Cette jolie plante fleurit en avril et en mai. On la rencontre dans les pâturages et dans les bois montueux, à Montmorency, à Versailles, à Chevreuse, etc. Elle est fort commune dans les bois des environs de Lyon, et dans les prairies sèches des Pyrénées.

Le nom d'*Orchis mâle* qu'on lui a imposé manque de justesse. Cette espèce d'Orchis n'est pas plus mâle que ses congénères, toutes étant également hermaphrodites. Les anciens botanistes l'ont peut-être appelée ainsi à cause de son action aphrodisiaque; mais ses bulbes ne sont pas plus efficaces que celles des autres espèces.

ORCHIS BOUFFON. *ORCHIS MORIO.*

Orchis morio. Linn. Spec. 1333. Poir. Encycl. Bot. 4. 590. DC. Fl. Fr. 2009. Chev. Fl. Par. 2. 317. Desv. Fl. Anj. 102. Balb. Fl. Lyon. 1. 687. Vaill. Bot. Par. t. 31. f. 13, 14. Fl. Dan. t. 253.

Cette espèce a une tige droite, lisse, peu élevée, garnie de feuilles radicales, étroites, lancéolées, presque linéaires.

Ses fleurs peu nombreuses, et d'une couleur purpurine, forment un épi lâche au sommet de la tige : les divisions supérieures se réunissent en une sorte de casque tronqué; le tablier est très large, à quatre lobes peu profonds, arrondis, disposés sur la même ligne; l'éperon est obtus, presque droit, plus court que l'ovaire.

L'Orchis bouffon fleurit en mai et juin. On le trouve dans les hauts pâturages, sur les collines, au bord des bois. Il

croît dans les Pyrénées, aux environs de Lyon et de Paris. On l'a nommé *morio* parce que sa fleur représente la coiffure bizarre qui caractérisait les bouffons.

Ses bulbes sont arrondies, charnues, pleines d'une substance amilacée, très nutritive, connue sous le nom de *salep*. On estime particulièrement celui qui nous vient de la Perse et de la Turquie.

ORCHIS MILITAIRE. *ORCHIS MILITARIS.*

Orchis militaris. JACQ. Icon. Plant. Rar. 3. t. 598. POIR. Encycl. Bot. 4. 592. DC. Fl. Fr. 2013. LAPEYR. Plant. Pyr. 2. 547. BALB. Fl. Lyon. 1. 690. CHEV. Fl. Par. 2. 314. VAILL. Bot. Par. t. 31. f. 29. — *Orchis militaris.* Var. LINN. Spec. 1333.

L'Orchis militaire est remarquable par sa haute taille, par la beauté et la disposition de ses fleurs. Sa racine présente également deux tubérosités charnues, arrondies, pleines d'une fécule nutritive. Les feuilles radicales sont larges, en fer de lance, les caulinaires plus petites, embrassantes.

Sa tige, haute d'environ deux pieds, se termine par une superbe pyramide de fleurs pourpres, striées de blanc; les divisions supérieures sont inégales, conniventes et rapprochées en forme de casque.

Cette brillante espèce fleurit en mai. On la rencontre dans les pâturages montueux, dans les lieux ombragés, dans les bois, dans les taillis. On l'appelle *Orchis militaire* parce que sa fleur ressemble à peu près à un casque.

M. Chevallier et M. Mérat regardent l'Orchis brun de Jacquin (*Orchis fusca*) comme une variété de l'Orchis militaire; Lapeyrouse et M. Poiret en font une espèce distincte.

Cet Orchis est digne de fixer les regards de l'amateur par la beauté de son port et par la grandeur de son épi en forme de casque. Ses feuilles sont très grandes, lancéolées, longues de huit à dix pouces, réunies à la base de la tige, qui est droite, purpurine, nue dans sa partie supérieure, et terminée par un superbe épi de fleurs d'un violet foncé, avec des bractées très petites : les divisions supérieures sont droites, conniventes, et forment un casque de couleur brune nuancée de pourpre.

On trouve l'Orchis brun dans les pâturages secs et dans les lieux élevés. Lapeyrouse l'a observé dans les Pyrénées, M. Poiret, aux environs de Soissons, M. Mérat dans les bois de Saint-Cloud.

ORCHIS A DEUX FEUILLES.

ORCHIS BIFOLIA.

Orchis bifolia. Linn. Spec. 1331. Poir. Encycl. Bot. 4. 588. DC. Fl. Fr. 2005. Balb. Fl. Lyon. 1. 686. Mér. Nouv. Fl. Par. 1. 116. Fl. Dan. t. 235. Engl. Bot. t. 22.

Cet Orchis se fait remarquer dans nos bois par ses belles fleurs blanches, et d'une odeur suave. La racine offre deux tubercules ovales. La tige est droite, creuse, haute d'un pied et quelquefois davantage, garnie à sa base de deux ou trois feuilles ovales, obtuses, fort longues, larges d'environ deux pouces : les feuilles caulinaires sont alternes, petites, lancéolées.

Les fleurs sont blanches, disposées en un épi lâche et terminal. L'éperon est grêle, très allongé; la division inférieure

est presque linéaire, obtuse, droite, plus courte que l'éperon, et un peu verdâtre.

Cette plante est commune dans les prés et dans les bois un peu humides, où elle fleurit en mai et juin. On la rencontre à chaque pas dans les bois de Cernay, et dans les prairies de Chevreuse. Elle croît également dans la forêt de Montmorency, et dans le parc de Morfontaine.

ORCHIS TACHÉ. *ORCHIS MACULATA.*

Orchis maculata. LINN. Spec. 1335. POIR. Encycl. Bot. 4. 596. DC. Fl. Fr. 2022. TOUR. Fl. Toul. 221. CHEV. Fl. Par. 2. 319. VAILL. Bot. Par. t. 31. f. 9, 10.

L'Orchis taché croît particulièrement dans les prés et dans les bois montueux. Ses racines sont palmées, profondément divisées. Sa tige est pleine, droite, haute de quinze à vingt pouces. Ses feuilles sont lancéolées, étroites, ordinairement mouchetées de taches noires.

Les fleurs forment un épi conique, pointu, assez serré; elles varient du rose incarnat au blanc pur. Le tablier est plane, à trois lobes arrondis et crénelés; l'éperon est court, obtus, de moitié plus court que l'ovaire.

Cette espèce fleurit en juin et juillet; elle est très commune dans les bois de Versailles et de Meudon. On la trouve surtout dans les taillis de Belle-Vue.

Ses fleurs exhalent une odeur agréable. Ses feuilles sont plus ou moins étroites, et plus ou moins chargées de taches noires.

ORCHIS A LARGES FEUILLES.

ORCHIS LATIFOLIA.

Orchis latifolia. Linn. Spec. 1334. Poir. Encycl. Bot. 4. 596. DC. Fl. Fr. 2021. Balb. Fl. Lyon. 1. 694. Tourn. Fl. Toul. 221. Desv. Fl. Anj. 103. Chev. Fl. Par. 2. 320. Fl. Dan. t. 266. Engl. Bot. 2308.

Cette espèce a les bulbes radicales divisées à leur extrémité. Sa tige est grosse, cylindrique, fistuleuse, droite, haute d'un à deux pieds. Ses feuilles sont larges, surtout à la base, lancéolées, aiguës, engaînantes, tantôt bigarrées de taches brunes, et tantôt sans tache.

Les fleurs, teintes de pourpre, forment un épi serré et cylindrique; les deux divisions supérieures et latérales du casque sont redressées ou réfléchies, terminées en pointe; le tablier a ordinairement trois lobes arrondis, marqués de taches violettes. L'éperon est conique et plus court que l'ovaire.

L'Orchis à larges feuilles croît abondamment dans les prés humides, où il fleurit en mai et juin. On le trouve en Allemagne, en Italie, en Suisse et en France. Il est commun aux environs de Lyon, de Toulouse et de Paris.

Parmi les Orchis à racines palmées, on distingue l'Orchis odorant (*Orchis odoratissima*, Linn.). Cette espèce croît dans les prairies des provinces méridionales, aux environs de Grenoble et de Montpellier. Ses bulbes sont irrégulièrement palmées. Sa tige est feuillée dans toute sa longueur, grêle, roide, haute d'environ un pied. Les feuilles sont étroites,

linéaires pointues; celles du bas de la tige ont cinq ou six pouces de longueur.

Les fleurs, d'un rouge pâle, mêlé de blanc, et d'une odeur très agréable, forment au sommet de la tige un épi grêle, long d'environ deux pouces. L'éperon est court; les bractées sont aiguës, et plus longues que les ovaires.

La famille des Orchidées intéresse et le médecin et l'économiste. Toutes les espèces d'Orchis contiennent, dans leurs racines tubéreuses ou palmées, une substance blanche, amilacée, nourrissante et analeptique. Le salep qu'on nous envoie de l'Orient est particulièrement extrait de l'*Orchis morio* et de l'*Orchis mascala;* mais tous nos Orchis donnent une fécule semblable, et on peut les employer indistinctement à la fabrication du salep.

Salep indigène.

On choisit parmi les nombreuses espèces d'Orchis, les bulbes les plus belles, et on rejette celles qui exhalent une odeur forte, fétide; on les dépouille de leurs fibres et de leur enveloppe, et on les lave à l'eau froide. Après les avoir bien essuyées, on les fait bouillir un instant dans une suffisante quantité d'eau; on les égoutte, on les enfile en manière de chapelet, et on les expose au soleil, où elles acquièrent la dureté de la gomme arabique.

Voici un autre procédé : On ramasse les bulbes après la floraison de la plante; on leur ôte la peau, on les lave à l'eau froide, et on les essuie; on les étend ensuite sur des plateaux de ferblanc ou sur une claie couverte de papier, qu'on place dans un four médiocrement chaud, et qu'on a soin de retirer lorsqu'elles ont acquis une certaine transparence. Dans cet état de dessiccation on les réduit aisément en poudre,

et on obtient une farine aussi blanche et aussi pure que le salep qu'on fait venir à grands frais de la Perse et de la Turquie.

Cette fécule délayée dans l'eau fournit une gelée adoucissante et très nutritive aux personnes qui ont la poitrine et les entrailles irritées, aux phthisiques, aux convalescens, aux vieillards, aux femmes nerveuses, etc. On peut, du reste, varier les préparations de salep d'une infinité de manières, et leur donner en même temps une saveur agréable.

Gelée de salep.

On prend une demi-once de salep qu'on délaye peu à peu dans une chopine d'eau, et qu'on fait bouillir sur un feu doux pendant environ un quart d'heure. On ajoute à la décoction une suffisante quantité de sucre, et on l'aromatise avec un peu de cannelle ou d'écorce de citron. Lorsqu'elle est refroidie, elle se trouve réduite en une substance gélatineuse. On en prend de temps en temps une ou deux cuillerées, et l'on boit par-dessus une tasse de lait coupé.

On aura une boisson comparable à l'eau d'orge ou de riz, si on étend cette gelée dans une pinte d'eau. On fait usage de cette boisson un peu nourrissante, à la suite de la dysenterie, vers la fin des inflammations gastriques et pulmonaires.

Mixture contre la toux convulsive.

Prenez : sirop de guimauve ou de gomme arabique, deux onces ; sirop diacode, une once ; salep en poudre, sucre de lait, de chaque deux gros. Mêlez exactement. La dose pour un adulte est d'une cuillerée à café quatre fois au moins par

jour. On boit après chaque dose une tasse d'infusion de fleurs de sureau sucrée convenablement et coupée avec du lait.

De Haën employait cette mixture douce et calmante contre la toux convulsive, la coqueluche, les rhumes, les catarrhes accompagnés d'une irritation spasmodique.

Poudre anticatarrhale.

Prenez : sucre de lait, deux onces; salep en poudre, gomme arabique, de chaque une once; racine de polygala pulvérisée, deux gros. Mêlez pour une poudre dont on prend une cuillerée à café dans une petite tasse d'eau sucrée, trois ou quatre fois par jour.

Ces différentes préparations servent à varier le traitement des rhumes opiniâtres, mais il faut en seconder les effets par un bon régime, et par un doux exercice lorsque la saison et l'état du malade le permettent.

Le professeur Dumas a recommandé la mixture suivante contre l'hémoptysie opiniâtre.

Prenez : salep, demi-once; mucilage de gomme arabique, deux gros. Faites bouillir pendant un quart d'heure dans une livre et demie d'eau de rivière ou de fontaine; ajoutez à la colature une once de sirop de pavot blanc.

On en donne une petite tasse toutes les trois heures, et dans les intervalles quelques cuillerées de suc d'ortie blanche, avec le sirop de grande consoude. (Dumas, *Consultations et Observations de Médecine*, p. 176.)

La gelée de salep délayée dans du lait de vache, ou dans du bouillon, offre un aliment restaurant et analeptique aux personnes épuisées par de longues maladies, par de grands travaux, par une diète trop prolongée, par le libertinage, par l'onanisme, etc. Il y a quelques années, on ne parlait

que du chocolat au salep ou chocolat analeptique. Les médecins, et tous ceux qui sans diplôme font aussi la médecine, le conseillaient aux vieillards débiles, aux enfans amaigris, aux femmes épuisées. Mais comme tout s'use, tout s'oublie, il a fallu pour affriander le public trouver des noms nouveaux, et on est allé les chercher chez les Arabes, chez les disciples de Mahomet. Des certificats, des rapports scientifiques (à Paris tout cela s'obtient facilement), sont venus proclamer les miracles de ces nouvelles fécules, et le salep, et le sagou, et la fécule de pomme de terre, ont été presque abandonnés. Que le lecteur y prenne garde! L'industrialisme n'a plus de pudeur. Il connaît notre inconstance, il nous dit qu'il invente, c'est le geai paré des plumes du paon. Dans toutes ces *préparations analeptiques* on retrouve la farine de nos céréales, le sagou, le salep et notre pomme de terre. Mais elles viennent de loin, elles coûtent cher, elles portent des noms burlesques, ridicules, le bon public leur doit la préférence. *Vult decipi, decipiatur.*

La culture des Orchis n'est point facile. Ces plantes aiment la fraîcheur des bois et des prairies; pour les propager avec quelque succès, il faut leur donner une terre franche, légèrement humide, sablonneuse et ombragée. On les multiplie par leurs graines, qui sont extrêmement fines, et par leurs bulbes.

SATYRION. *SATYRIUM.*

Périgone à six divisions; l'inférieure allongée, étroite, munie à sa base d'un éperon très court, arrondi en forme de bourse. Deux étamines à anthères ovales. Un ovaire contourné, oblong; un style surmonté d'un stigmate comprimé,

obtus. Capsule à une seule loge, à trois valves; semences petites et nombreuses.

SATYRION FÉTIDE. *SATYRIUM HIRCINUM.*

Satyrium hircinum. LINN. Spec. 1337. POIR. Encycl. Bot. 6. 577. GOUAN. Monsp. 471. LAM. Illustr. t. 726. f. 1. JACQ. Fl. Austr. t. 367. — *Orchis hircina.* DC. Fl. Fr. 2019. DESV. Fl. Anj. 101.

Cette plante habite les lieux ombragés de l'Europe. Sa racine offre deux tubercules arrondis, charnus, d'où s'élève une tige cylindrique, droite, feuillée, fistuleuse, haute d'environ deux pieds. Ses feuilles sont larges, ovales, lancéolées, aiguës, d'un vert luisant, les supérieures linéaires.

Les fleurs sont verdâtres, ponctuées de pourpre, d'une odeur de bouc, disposées en épi simple, droit et très long : les cinq divisions supérieures sont ramassées en casque; l'inférieure est divisée en trois lanières, les deux latérales petites, ondulées, l'intermédiaire très étroite et comme rongée ou déchirée à son extrémité.

Le Satyrion fétide fleurit en mai et juin. On le rencontre au bord des bois, sur les pelouses sèches, dans les prés montueux. Son nom exprime ses qualités excitantes ou aphrodisiaques.

Ses tubercules ovoïdes et fort gros contiennent une fécule nourrissante dont on peut faire du vrai salep. Frappés de leur configuration, les anciens, surtout Théophraste, Dioscoride, Pline et Galien leur ont attribué de grandes vertus, et des auteurs plus modernes n'ont pas été plus sages dans leurs éloges. En effet on trouve dans les *Commentaires* de Mathiole des détails singuliers sur la propriété aphrodisiaque

du Satyrion : *Venerem si omnino manu teneatur radix Satyrii stimulat, eoque magis si bibatur in vino.* Mais ces tubercules ne jouissent d'une vertu stimulante qu'autant qu'on les associe à des substances âcres, telles que le poivre, le gingembre, le musc, les huiles volatiles, etc. Qu'ils sont à plaindre, ceux qui ont besoin de recourir à de pareils remèdes pour donner quelques preuves de *magnanimité* !

Au reste, le Satyrion est une plante aussi belle que curieuse; mais n'allez point l'observer le soir; ses fleurs répandent au loin dans les prairies une odeur de bouc.

Ses racines ne sont pas seulement alimentaires pour l'homme, elles fournissent aussi une bonne nourriture aux vaches; on dit même qu'elles augmentent sensiblement leur lait.

Quelques autres espèces offrent dans leurs racines succulentes une gelée végétale nutritive, et propre à faire du salep. Nous ne citerons ici que le Satyre à long éperon (*Satyrium conopsea*, Linn. — *Orchis conopsea*, DC.); le Satyre noir (*Satyrium nigrum*, Linn. — *Orchis nigra*, DC.); le Satyre blanchâtre (*Satyrium albidum*, Linn. — *Orchis albida*, DC.); et le Satyre vert (*Satyrium viride*, Linn. — *Orchis viridis*, DC.).

Ces Orchidées croissent dans les hauts pâturages de la Suisse et de nos provinces méridionales.

OPHRYS. *OPHRYS.*

Périgone à six divisions; l'inférieure pendante, simple ou lobée, creusée postérieurement en forme de carène.

OPHRYS ANTHROPOPHORE.

OPHRYS ANTHROPOPHORA.

Ophrys antropophora. Linn. Spec. 1343. Lam. Encycl. Bot. 4. 572. DC. Fl. Fr. 2030. Balb. Fl. Lyon. 1. 697. Mér. Nouv. Fl. Par. 1. 124. Fl. Dan. t. 103. Engl. Bot. t. 29.

Sa racine a deux tubercules arrondis. Sa tige droite, haute d'environ un pied, se termine par un épi allongé, grêle, un peu lâche. Ses feuilles radicales sont ovales, lancéolées, étroites, celles de la tige petites et peu nombreuses.

Ses fleurs représentent en quelque sorte un homme pendu par la tête; elles sont d'un blanc jaunâtre, à tablier jaune.

Cette espèce d'Ophrys croît dans les pâturages et dans les bois, en Suisse, en Italie et en France. M. Mérat l'a observée à Fontainebleau et à Meudon, M. Balbis aux environs de Lyon, dans les bois de Saint-Didier.

On peut extraire de ses tubercules une substance amilacée analogue au salep.

OPHRYS ARAIGNÉE. *OPHRYS ARACHNITES.*

Ophrys arachnites. Lam. Encycl. Bot. 4. 573. DC. Fl. Fr. 2032. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 551. Mér. Nouv. Fl. Par. 1. 124. — *Ophrys insectifera arachnites.* Linn. Spec. 1343. — Hall. Helv. n. 1266. t. 24.

Cette espèce offre une racine composée de deux ou trois bulbes. Sa tige est droite, haute de six à huit pouces et quel-

quefois d'un pied. Ses feuilles sont lisses, lancéolées, pointues, placées vers la base de la tige.

Les fleurs sont grandes, distantes, peu nombreuses et terminales. Les segmens du périgone sont teints de rose avec une raie verte dans le milieu; le tablier est entièrement couvert de poils soyeux et luisans, d'un rouge brun, marqué près de la base de raies qui forment des polygones plus ou moins irréguliers.

Cet Ophrys, dont la fleur épanouie a quelque ressemblance avec une araignée, croît en France, dans les bois et les pâturages montagneux. On le trouve dans les environs de Paris, à Saint-Maur, au bois de Boulogne, etc. Ses bulbes sont farineuses et nutritives.

OPHRYS MOUCHE. *OPHRYS MYODES.*

Ophrys myodes. Jacq. Ic. Rar. Plant. t. 71. Lam. Encycl. Bot. 4. 572. DC. Fl. Fr. 2031. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 551. Balb. Fl. Lyon. 1. 697. Chev. Fl. Par. 2. 322. — *Ophrys insectifera myodes.* Linn. Spec. 1343.

Sa racine est ordinairement composée de deux bulbes, d'où s'élève une tige haute de dix à quinze pouces, feuillée à sa base, presque nue à sa partie supérieure. Les feuilles sont lisses, étroites, lancéolées.

On voit au sommet de la tige quelques fleurs disposées en épi lâche, peu garni, ressemblant à des mouches bleuâtres et pendantes. Le tablier est oblong, velouté, à trois divisions; la moyenne plus longue et bifide, à lobes obtus. L'ovaire est accompagné d'une bractée étroite, plus longue que lui.

Cette plante fort curieuse fleurit dans la belle saison, et

croît sur les collines boisées, à Meudon, à Buc, à Chevreuse, à Fontainebleau, etc. On la trouve également dans le midi de la France. Son nom spécifique, *Myodes*, exprime la ressemblance de sa fleur avec une mouche. En effet on croit voir une mouche qui ouvre ses ailes, et qui va s'envoler.

Dieux! avec quel plaisir, dans tes sentiers fleuris,
J'aperçus, ô Meudon! ce ravissant Ofris,
Insecte végétal de qui la fleur ailée
Semble quitter sa tige, et prendre sa volée!
Qu'une plante pareille, à travers l'Océan,
Vînt des bords reculés d'Amboine ou de Ceilan,
Comme elle se verrait en tous lieux admirée!
Et pourtant de nos bois la richesse ignorée
Appelle vainement un œil observateur :
Leur vénérable enceinte est en proie au chasseur;
L'air n'y porte aux échos que l'éclat des fanfares,
Ou les coups répétés des bûcherons barbares.

(CASTEL, *les Plantes.*)

On peut cultiver ces curieux végétaux comme les orchis; leurs racines donnent une fécule ou matière amilacée avec laquelle on peut faire du salep.

VANILLE. *VANILLA.*

Périgone à six divisions; cinq égales, ondulées, très ouvertes; la sixième concave, roulée en capuchon à sa base. Deux étamines à filamens très courts, insérés sur le pistil, et terminés par des anthères ovales à deux loges. Ovaire cylindrique, portant un style court, élargi en un stigmate concave. Capsule charnue, en forme de silique, à une seule loge, s'ouvrant en deux ou trois valves. Semences nombreuses, arrondies, dépourvues d'arille.

VANILLE AROMATIQUE.

VANILLA AROMATICA.

Vanilla aromatica. Swatz. Nov. Act. Ups. 6. 66. Fl. Ind. Occid. 3. 1518. — *Epidendrum vanilla.* Linn. Spec. 1347. — Catesb. Car. 3. 7. t. 7.

La Vanille aromatique est une plante sarmenteuse qui croît dans les lieux ombragés de l'Amérique australe. Elle grimpe sur les arbres ou sur les arbrisseaux qui l'environnent, et s'y attache par ses vrilles à la manière de la vigne, du lierre, etc. Les feuilles sont ovales, terminées en pointe, d'un beau vert, garnies de nervures dans leur longueur comme celles de certaines espèces de plantain.

Les fleurs naissent en grappes axillaires à la partie supérieure de la plante; elles sont grandes, irrégulières, et d'un rouge brun. Les fruits qui leur succèdent sont pulpeux, cylindriques, longs de six ou sept pouces, noirâtres dans leur maturité, s'ouvrant en deux valves comme une silique, et remplis d'une infinité de petits grains de forme globuleuse.

Ces fruits, qui nous viennent du Pérou et du Mexique par la voie du commerce, portent le nom de *Vanille.* Aussitôt qu'ils sont mûrs les Indiens les cueillent et les font sécher à l'ombre ou au soleil; ensuite ils les enveloppent dans une étoffe de laine. Les procédés suivis pour la dessiccation de la Vanille influent beaucoup sur ses qualités.

La Vanille est une espèce de gousse noirâtre, ridée, de la grosseur d'une plume de cygne, longue de six à huit pouces, large de deux à trois lignes, amincie aux deux bouts, huileuse au toucher, quelquefois recouverte d'une efflorescence

d'acide benzoïque, remplie d'une pulpe molle, grasse, brune, d'une saveur chaude, d'une odeur pénétrante et suave. Elle donne de l'huile volatile et de l'acide benzoïque.

C'est un des plus agréables stimulans du Nouveau-Monde. Et pourtant la médecine en fait rarement usage, elle préfère les substances nauséabondes, fétides, âcres, amères, enfin tout ce qui sent la pharmacie. Faut-il l'en blâmer? Non certes. Si elle ne donnait que des remèdes attrayans, la plupart des malades en abuseraient; ils ne voudraient point guérir, ils aimeraient mieux s'empoisonner agréablement. Ne disons même pas trop haut que la Vanille est un délicieux stomachique, qu'elle réveille tout le système nerveux, qu'elle ranime tous les sens, qu'elle donne aux facultés morales plus d'énergie; les hommes voluptueux, les friands de toute espèce, les auteurs froids et engourdis, les poètes dont la verve est émoussée, les orateurs un peu flasques de nos deux Chambres, se mettraient au régime de la Vanille, et feraient bientôt renchérir cette production admirable. Il n'y en aurait plus que pour les hommes opulens, pour les ministres et leurs premiers commis.

Ainsi la Vanille se voyant négligée des médecins a déserté la pharmacie pour se donner entièrement au cuisinier, à l'homme d'office, au confiseur, au chocolatier, au liquoriste, qui nous offrent, chacun suivant son art, les compositions les plus suaves.

On interdit à l'hypochondre, à la femme vaporeuse, les boissons et les alimens où la Vanille a laissé son parfum. On dit aussi qu'elle échauffe les entrailles, et quelques bonnes âmes, dans la crainte des irritations sympathiques, remplacent la Vanille par la fleur d'oranger. « Madame! voici une crême légèrement aromatisée avec la Vanille; voulez-vous me permettre de vous en servir une cuillerée? — Oh! non,

monsieur, mon médecin m'a défendu la Vanille et tous les échauffans, il m'a seulement permis à l'entremets des œufs à la neige avec un peu d'eau de fleur d'oranger. — Des œufs à la neige! c'est bien vieux, bien vulgaire. — J'ai les nerfs si délicats, l'estomac si délabré, si capricieux, que je suis obligée de vivre de régime. Je prenais autrefois du chocolat à la Vanille, des fruits confits avec un peu de cannelle que j'aimais beaucoup, il m'a fallu y renoncer, et cette privation a été bien cruelle. Je vis de fécules, de laitage, et, comme j'ai eu l'honneur de vous le dire, je me permets quelquefois les œufs à la neige. Ma boisson ordinaire est de l'eau sucrée à la fleur d'oranger. — Et ce changement de régime vous a-t-il donné quelque soulagement? — Non, monsieur. Ma santé s'affaiblit tous les jours, mais du moins j'ai évité la gastrite. — Madame, croyez-moi, revenez peu à peu à vos anciennes habitudes, et moquez-vous de la gastrite, qui est peut-être à cent lieues d'ici quand vous la voyez si près de vous. Acceptez une cuillerée de ma crême à la Vanille, je suis un peu médecin, je réponds de tout. Mais surtout point d'inquiétude, point de crainte; les maux qu'on redoute assiégent constamment notre porte, nous empêchent de dormir, empoisonnent notre existence. »

Le docteur Pomme avait proscrit vers la fin du siècle dernier toutes les substances toniques ou excitantes, qu'il regardait comme très nuisibles dans toutes les maladies nerveuses : les bains tièdes, prolongés pendant quatre, six et huit heures, le petit-lait, l'eau de mauve, un torrent de boissons aqueuses et relâchantes étaient son *grand cheval de bataille*. Il criait au feu, et il noyait ses malades dans l'eau pour l'éteindre. Cette méthode marquée au coin de l'exagération a reparu dans ces derniers temps, renforcée d'un bocal de sangsues; et la Vanille, et la cannelle, et le quinquina, et le café,

enfin tous les stimulans ont été rayés de nos dispensaires. Tout le monde se croyait menacé de la gastrite; on la craignait comme la peste, on dînait en tremblant, et l'on se privait de toutes les douceurs de la vie. Cette époque doit marquer dans nos fastes, elle atteste la versatilité de la science, et en même temps la faiblesse humaine.

Quelques médecins guidés par une sorte d'éclectisme, ou plutôt par la raison et l'expérience, ont pourtant continué de suivre les bonnes traditions, en employant tour à tour, et suivant les causes des maladies, la méthode relâchante et la méthode tonique; mais le plus grand nombre s'était laissé entraîner par un système qui séduisait par sa simplicité, et qui favorisait en même temps la paresse. On n'avait plus besoin de compulser la médecine grecque, de pâlir sur les vieux auteurs; toute la science de l'homme se trouvait réduite à la dissection de quelques nerfs, de quelques muscles, et à quelques préceptes de pathologie ou de thérapeutique.

Enfin on revenait peu à peu à l'observation lente des faits, on rétrogradait jusqu'à Baillon, Sydenham, Stoll, Tissot, etc.; mais ne voilà-t-il pas qu'un nouveau système fait tourner maintenant quelques jeunes têtes, et qui sait si avant la fin de notre livre, quelque autre grande découverte ne viendra pas nous étonner encore?.... Revenons tranquillement à notre Vanille, et laissons tous ces enthousiastes s'escrimer dans l'arêne scientifique. *Mons parturibat.*

La mélancolie, l'hypochondrie, les maux de nerfs, sont souvent caractérisés par une atonie spéciale des voies digestives; c'est alors que la Vanille aide puissamment l'estomac dans ses fonctions. On la prend en substance, à la dose de quelques grains, ou bien infusée dans une liqueur alcoholique.

La Vanille mêlée avec les alimens en favorise l'assimilation. Le chocolat ainsi aromatisé se digère infiniment mieux que le chocolat ordinaire, improprement appelé *chocolat de santé*. C'est une excellente nourriture pour les convalescens qui viennent de subir une longue maladie, et dont les forces sont épuisées. Quelques tasses de chocolat à la Vanille et un peu de bon vin restaurent parfaitement les femmes d'une complexion molle, lymphatique, sujettes aux écoulemens muqueux. La Vanille est encore un agréable emménagogue, lorsque les voies utérines, frappées d'une sorte de faiblesse et d'inertie, exercent lentement leurs fonctions. En pareille circonstance, nous ne connaissons pas de meilleur remède qu'une petite tasse de café où l'on a fait infuser dix ou quinze grains de Vanille. Plusieurs femmes, qui semblaient redouter cette potion stimulante, en ont reçu un soulagement inespéré. De jeunes filles, d'une complexion débile, affectées de chlorose, dégoûtées de toute espèce de médicamens, ont trouvé leur guérison dans le même remède.

Tablettes de Vanille.

Prenez : Vanille en poudre, deux gros ; sucre en poudre, trois onces ; mucilage de gomme adragant, quantité suffisante pour former des pastilles de dix ou quinze grains chacune.

On prend deux, trois ou quatre de ces pastilles dans le courant de la journée. Elles sont stomachiques, digestives et d'une odeur suave.

Pastilles excitantes.

Prenez : Vanille en poudre, trois gros ; ambre, musc, de chaque un gros ; sucre en poudre, demi-livre ; mucilage de

gomme adragant, quantité suffisante. Faites des pastilles ou tablettes du poids d'un scrupule chacune.

On en prend une de temps en temps pour ranimer les organes affaiblis, pour exciter les fonctions digestives, pour réveiller le système nerveux, etc.

Sorbet de Perse.

Prenez : café moulu, une once; Vanille en poudre, deux gros; gérofle, muscade, de chaque demi-gros; esprit de citron, deux gros; eau-de-vie, quatre pintes; sucre, six livres.

Mêlez ces ingrédiens, et laissez-les en macération pendant vingt jours en agitant de temps en temps le vase. Filtrez ensuite la liqueur, et conservez-la dans des bouteilles bien propres et bien séchées.

Ces différentes compositions jouissent d'une vertu excitante. Elles ne conviennent qu'aux personnes nonchalantes, sédentaires, d'une organisation froide et inerte; encore doivent-elles en user avec modération. En voulant trop stimuler les forces on les épuise. Un bon régime, un exercice convenable, sont les excitans les plus naturels et les plus salutaires.

Après avoir consolé, ranimé les malades, la Vanille vient égayer les convives à l'entremets et au dessert. Ici elle embaume une riche génoise, ou ces globules aériens inventés par une nonne friande; là c'est une Charlotte russe, ou une gelée au caramel. Le café, ce roi des parfums, qui dédaigne presque toutes les alliances, se laisse charmer par la Vanille, et se marie avec elle dans une crême, dans un blanc manger, qui vous offrent tout ce qu'il y a de plus délicat, de

plus suave, de plus séduisant. Si vous avez été réservé au premier service, savourez sans crainte cette divine ambroisie; mais laissez aux dames et aux enfans les biscuits, les massepains, les bonbons, les meringues, les tartelettes; le petit four tout entier leur appartient.

DRYMYRHISÉES. *DRYMYRHISEÆ.*

Drymyrhiseæ. Vent. — *Cannæ.* Juss.

AMOME. *AMOMUM.*

Calice double; l'extérieur à trois dents; l'intérieur tubuleux, à quatre lobes inégaux. Une seule étamine. Un style surmonté d'un stigmate obtus. Capsule charnue ou coriace, couronnée par le calice extérieur; loges polyspermes. Semences nichées dans une pulpe fongueuse.

AMOME GINGEMBRE.

AMOMUM ZINGIBER.

Amomum zingiber. Linn. Spec. 1. Lam. Encycl. Bot. 1. 133. Jacq. Hort. Vind. 1. 31. t. 75. — *Zingiber majus.* Rhumph. Herb. Amb. 5. 156. t. 66. f. 1. — *Inschi.* Rheed. Hort. Mal. 11. 21. t. 12.

Sa racine tubéreuse, longue et traçante produit plusieurs tiges simples, droites, cylindriques, hautes de huit à dix pieds. Les feuilles sont alternes, lancéolées, étroites, fort longues, amplexicaules et d'un vert gai.

A côté des tiges feuillées s'élèvent des hampes, dont le sommet est formé d'écailles membraneuses, d'abord verdâtres, ensuite d'un rouge plus ou moins éclatant. De ces

écailles on voit naître des fleurs munies d'un double calice; l'extérieur trifide, l'intérieur à quatre divisions inégales et profondes : la division inférieure est bifide et bordée de rouge avec de petits points jaunâtres. Au pistil succède une capsule ovale, triangulaire, à trois loges remplies de semences noirâtres d'une saveur amère et aromatique.

Cette plante croît naturellement dans les Indes orientales. Elle abonde dans les montagnes des environs de Gingi, d'où lui vient probablement le nom de *Gingiber* ou *Zingiber*. Elle croît également au Malabar, à Ceylan, à Amboine et à la Chine. On la cultive aux Antilles.

Sa racine est tubéreuse, un peu comprimée, noueuse, d'un gris cendré ou jaunâtre à sa surface, d'un rouge brun intérieurement, d'une odeur forte, aromatique, d'une saveur chaude, extrêmement piquante. Elle contient une huile volatile, odorante, un principe résineux très âcre et de l'amidon.

On l'appelle ordinairement *Gingembre;* les Arabes, les Perses et les Turcs la nomment *Zengibel.*

Les Indiens font la récolte du Gingembre après la floraison de la plante. Ils dépouillent les racines de leur enveloppe corticale, les trempent dans une saumure pendant une ou deux heures, et les exposent ensuite au soleil pour les faire sécher.

Une livre de racine de Gingembre a donné à M. Ricord Madianna deux onces soixante grains de fécule amilacée d'une couleur jaunâtre, ayant un goût brûlant et aromatique. Lavée à grande eau, cette fécule à perdu sa couleur, son odeur et son goût de Gingembre, et a fourni une nourriture douce. (*Journal de Pharmacie.*)

Le Gingembre est un vif stimulant dont quelques personnes font usage pour remonter le système général des forces. En effet, pris en petite quantité, il excite l'estomac,

l'aide dans ses fonctions digestives, et cette excitation se répète par voie de sympathie sur les organes environnans et même sur le cerveau. On croit qu'il ranime tous les sens, qu'il dispose à l'amour, qu'il rend plus aimable, et donne de l'esprit. On trouve ces choses-là chez quelques vieux auteurs. Mais l'esprit ne manque point en France; le comte de Rivarol a dit qu'il courait les rues. Qu'on nous donne seulement quelque plante qui ramène chez nous le bon sens.

Voici les qualités les plus évidentes du Gingembre. On peut le conseiller sans risque à ceux qui ont la fibre molle, le tissu cellulaire lâche, la sensibilité obtuse, l'estomac paresseux. Mais que les hommes irritables, bilieux, vifs, pétulans, enclins à la colère, se gardent d'en faire usage!

Les gourmands de France et d'Angleterre, pour aiguillonner leur appétit, mêlent le Gingembre à leurs alimens; toutes leurs sauces, tous leurs ragoûts en sont imprégnés. Cet assaisonnement incendiaire double en effet leurs jouissances, mais après les excès de la table, viennent la douleur et les regrets. On sait comment finissent la plupart des gastronomes.

Des friands d'une autre espèce aiment aussi le régime tonique, chaud, excitant. Ils demandent au Gingembre de leur faire recouvrer les moyens qu'ils ont perdus et que la nature affaiblie leur refuse. Les voilà au régime du Gingembre, ils mangent du Gingembre, ils boivent des liqueurs au Gingembre, et après quelques élans passagers, une atonie excessive frappe tous leurs organes et les paralyse. Que deviennent ces faux voluptueux? Ils meurent imbécilles.

Le Gingembre ne produit pas les mêmes effets sur les Indiens; ils ont d'autres mœurs, d'autres besoins, d'autres habitudes; ils vivent avec plus de simplicité. Ils mettent pourtant du Gingembre dans leurs ragoûts, dans leurs potages,

et dans presque tous leurs alimens. Lorsque cette racine est fraîche, ils la coupent en rondelles qu'ils assaisonnent de sel, d'huile et de vinaigre, et qu'ils mangent en salade. Enfin ils en font une sorte de confiture avec du sucre. Celle qu'on nous apporte est même assez agréable pour les personnes dont le palais peut se prêter à sa saveur piquante. Les Chinois donnent à la culture du Gingembre des soins particuliers, et mangent également ses racines confites.

Infusion de Gingembre.

Prenez : Gingembre concassé, un gros; faites infuser pendant un quart d'heure dans une livre d'eau bouillante, et ajoutez à la colature deux onces de sirop d'écorce d'orange. On prend de temps en temps une tasse de cette infusion stomachique.

Quelques médecins prescrivent cette racine triturée avec un peu de sucre, depuis cinq grains jusqu'à un scrupule. Elle agit alors avec plus d'énergie.

Teinture de Gingembre.

Prenez : Gingembre coupé par tranches, deux onces; alcohol, deux livres; faites digérer à une douce chaleur pendant huit jours, filtrez, et ajoutez quatre onces de sucre. La dose est d'une ou deux cuillerées à café dans un peu de vin ou de bouillon.

Cette liqueur est très échauffante; elle excite vivement tous les viscères abdominaux. Il faut en user avec une grande réserve. Les vieux goutteux, dont les organes digestifs sont dans un état de langueur, s'en sont quelquefois bien trouvés.

AMOME CARDAMOME.

AMOMUM CARDAMOMUM.

Amomum cardamomum. LINN. Spec. 2. — *Amomum racemosum.* LAM. Encycl. Bot. 1. 134. — *Cardamomum minus.* RHUMPH. Herb. Amb. 5. 152. t. 65. f. 1. — *Elettari.* RHEED. Hort. Mal. 11. 9. t. 4, 5.—*Cardamome de la côte de Malabar.* SONNERAT. Voyage aux Indes. 2. 240. t. 136.

Sa racine allongée, traçante, tortueuse et blanchâtre, pousse plusieurs tiges droites, feuillées, hautes de huit à douze pieds. Ses feuilles sont étroites, lancéolées, aiguës, embrassantes, longues de huit à quinze pouces, vertes, marquées d'une nervure longitudinale blanche et saillante.

Les fleurs naissent sur des hampes menues, couchées sur la terre, articulées, longues d'un pied et demi : elles sont blanches, parsemées de veines violettes; l'anthère de l'étamine forme, par le rapprochement de ses bords, un petit cylindre, au travers duquel passe le style du pistil. Les fruits sont des capsules arrondies, partagées intérieurement en trois loges qui renferment chacune plusieurs semences anguleuses, roussâtres ou noirâtres. Ces capsules sont disposées comme des grains de raisins, par petites grappes situées alternativement le long des hampes couchées sur la terre.

Cette plante croît sur la côte du Malabar et à Java. Ses graines ont une odeur agréable, une saveur aromatique, piquante et un peu amère. Les Indiens en assaisonnent leurs alimens, surtout la viande et le poisson. Ils les mêlent aussi avec le bétel, et les mâchent pour se parfumer la bouche.

Les graines du Cardamome ont des propriétés analogues à celles du gingembre, du poivre et du gérofle. On les employait autrefois dans un grand nombre de préparations pharmaceutiques. Elles sont maintenant peu usitées.

L'Amome graine du paradis (*Amomum grana-paradisi*, Linn.), espèce indigène de la Guinée et de l'île de Madagascar, donne les semences connues sous le nom de *maniguette* ou *graine du paradis*. Ces graines sont anguleuses, rugueuses, d'une odeur camphrée, d'une saveur âcre et piquante. On s'en sert pour assaisonner les alimens, mais le gingembre et le poivre sont plus agréables.

L'Amome sauvage (*Amomum sylvestre*, Lam. — *Amomum Zerumbet*, Linn.) est une belle plante qui croît au Malabar, à Ceylan et dans les Moluques. On le confond assez souvent, soit avec le gingembre, soit avec la zédoaire. Sa racine est rougeâtre, fibreuse, tubéreuse, épaisse, un peu comprimée, blanchâtre ou jaunâtre, d'une odeur un peu aromatique, d'une saveur âcre et amère. Elle sert d'assaisonnement dans l'Inde. On en fait même une sorte de pain dans les temps de disette.

On la râpe, on la réduit en farine, et, après l'avoir dépouillée de ses principes âcres par des lotions répétées, on en forme des gâteaux que la chaleur du four achève de perfectionner, et qui sont d'un goût assez agréable.

ZÉDOAIRE. *KÆMPHERIA.*

Calice tubuleux, grêle; limbe à six découpures, trois alternes, lancéolées, deux ovales, et une inférieure plus grande, divisée en deux parties. Filament membraneux, bi-

corne, enveloppant le style; anthère géminée, latérale. Stigmate obtus, à deux lames. Capsule arrondie, à trois loges, à trois valves, renfermant plusieurs semences.

ZÉDOAIRE ARRONDIE.

KÆMPHERIA ROTUNDA.

Kœmpheria rotunda. LINN. Spec. 3. POIR. Encycl. Bot. 8. 851.—*Zedoaria rotunda.* BAUH. Pin. 36.—*Malankua.* RHEED. Hort. Mal. 11. 17. t. 9. — BLACKW. Herb. t. 399.

Cette plante croît à l'île de Ceylan et dans les Indes orientales. Ses racines sont composées de tubercules arrondis, d'une couleur cendrée en dehors, blanchâtres dans leur substance intérieure. Les feuilles sont radicales, lancéolées, pointues, entières, et d'un vert agréable.

Les fleurs sortent immédiatement des racines, hors d'une spathe divisée en deux portions : elles sont bleues, quelquefois panachées de blanc et de pourpre. Le fruit est une capsule arrondie, trigone, triloculaire, trivalve, polysperme.

On rapporte à cette espèce de *Kœmpheria* une racine tubéreuse, cylindrique, grisâtre, quelquefois divisée en fragmens arrondis, d'une odeur aromatique, d'une saveur chaude, âcre, un peu amère, donnant à l'analyse un principe gommo-résineux et une huile volatile camphrée.

Les principes constituans de cette racine annoncent des propriétés actives, et malgré l'opinion de Cullen, elle doit conserver son rang parmi les stimulans aromatiques. Ainsi que le gingembre, elle excite le ton de la membrane muqueuse intestinale et des organes voisins. Elle paraît convenir

spécialement aux affections asthéniques. Les vieux goutteux tourmentés par la cardialgie, par la flatulence, par des douleurs vagues, en ont quelquefois reçu un prompt soulagement. Toutefois il faut se défier des éloges outrés de Cartheuser et de quelques autres pharmacologues, qui ont signalé la Zédoaire comme un *remède spécifique* contre les fièvres malignes.

On la donne en poudre à la dose de dix, quinze ou vingt grains délayés dans du vin, dans du bouillon, dans du lait, etc. On administre également son infusion aqueuse et sa teinture alcoholique. Elle fait partie de plusieurs préparations officinales jadis fort renommées, telles que la thériaque céleste, l'eau impériale, le baume de Fioraventi, la poudre aphrodisiaque, etc.

Une autre espèce de Zédoaire à laquelle les Botanistes ont donné le nom de *Kœmpferia galanga*, mérite de trouver ici une place. Elle croît également dans les Indes orientales. Les feuilles et les fleurs naissent immédiatement du collet de la racine. Les feuilles sont ovales, un peu arrondies, épaisses, entières, terminées en pointe recourbée, et d'une odeur pénétrante; les fleurs d'un pourpre luisant, à divisions irrégulières, tendres, fragiles, se détruisant au moindre contact.

La racine se compose de plusieurs bulbes charnues, fibreuses, blanchâtres, d'une odeur forte, diffusible, et d'une saveur âcre se rapprochant de celle du gingembre. Elle possède la vertu stimulante de la plupart des aromates. Les Orientaux la regardent comme un puissant aphrodisiaque.

Au reste, on n'est point d'accord sur le rang que doit occuper cette plante. Les uns la placent dans le genre *Amomum*, le autres dans le genre *Maranta*, d'autres dans le genre *Alpinia*.

Marante de l'Inde (*Maranta indica*, Linn. et Tussac). Cette plante des Indes orientales est cultivée à la Jamaïque sous le nom d'*Indian arrom-root*. Sa racine donne une espèce de fécule analogue au sagou et au salep. Les Anglais l'estiment singulièrement et l'appellent *Arrow-Root*. Cette fécule est nourrissante; on en fait des bouillies, des crêmes, des potages qui restaurent les convalescens. On peut la remplacer par la fécule de notre pomme de terre, laquelle coûte beaucoup moins, et vaut peut-être mieux. Quelques médecins français, un peu anglomanes, prescrivaient, il y a quelques années, à tous les convalescens et à tous les phthisiques la farine d'arrow-root.

D'après l'analyse de M. Benzon, cette substance contient de la farine, du parenchyme, une matière albumineuse, une matière gommeuse extractive, de l'alcali, de l'huile éthérée et de l'eau. Le même chimiste pense que l'arrow-root doit avoir la préférence sur toutes les autres farines nutritives connues.

M. Planche a remarqué que, quoique parfaitement identique comme fécule avec beaucoup d'autres, l'arrow-root se distingue très bien par sa saveur; que chaque fécule présente ou des figures différentes au microscope, ou une pesanteur spécifique qui lui est propre. En 1827, M. Virey annonça à la Société de Pharmacie qu'on avait découvert un procédé pour distinguer la fécule d'arrow-root de celle de froment et de pomme de terre. Dix grains de l'une de ces dernières, délayés dans deux onces d'eau bouillante, procurent une colle assez consistante, tandis que la même quantité de fécule d'arrow-root ne donne qu'une eau légèrement mucilagineuse. On reconnaît ainsi sa falsification et combien elle est moins nourrissante que les autres.

Le Marante à feuilles de roseau (*Maranta arundinacea*,

Linn.) fournit aussi une matière féculante nutritive. Le docteur Ricord Madianna a retiré d'une livre de racines provenant de cette plante de l'Inde, deux onces six grains de belle fécule amilacée. Ces fécules, suffisamment délayées, fournissent une nourriture douce, facile à digérer, à la suite des inflammations gastriques et pulmonaires.

La famille des Drymyrhisées nous offre encore quelques plantes renommées pour leurs qualités médicinales ou économiques, telles que le *Curcuma longa* et le *Costus arabicus*.

Le Curcuma long (*Curcuma longa,* Linn.) se rapproche beaucoup des amomes par le caractère de ses fleurs. Sa racine se compose de tubérosités oblongues, noueuses, d'un jaune pourpre en dedans, d'une odeur aromatique, d'une saveur âcre. Analysé par MM. Vogel et Pelletier, le Curcuma a donné une matière colorante jaune ayant beaucoup d'analogie avec les résines; une autre matière colorante brune, analogue à celle qu'on obtient de plusieurs extraits; une huile essentielle odorante et très âcre ; une fécule amilacée, un peu de gomme, et une petite quantité d'hydrochlorate de chaux.

Cette substance, qu'on appelle vulgairement *safran des Indes*, *Terra merita*, est presque aussi stimulante que le gingembre. Elle aiguillonne l'estomac, excite l'appétit, accélère le pouls, échauffe le corps, etc. Les Orientaux en assaisonnent tous leurs mets. Elle entre dans le fameux kari de l'Inde, assaisonnement recherché par les gourmands de tous les pays.

On se sert encore du Curcuma pour colorer quelques préparations officinales, pour donner aux liqueurs de table

une nuance safranée. Combiné avec les acides il donne une teinture d'un rouge cramoisi.

Le Costus d'Arabie (*Costus arabicus*, Linn.), dont on distingue plusieurs variétés, donne des racines jaunâtres, d'une saveur âcre, amère, d'une odeur aromatique, imitant celle de la violette ou de l'iris. On en retire une huile volatile assez abondante.

Cette plante croît dans les deux Indes, au Malabar, à Surinam, au bord des torrens et dans les montagnes ombragées. Au reste, il est douteux que ce soit le costus des Grecs et des Arabes.

MUSACÉES. *MUSACEÆ.*

Musæ. Juss. — *Scitamineæ.* Vent.

BANANIER. *MUSA.*

Calice profondément divisé en deux parties ; lobe supérieur et extérieur à cinq dents ; lobe inférieur et intérieur cordiforme, concave. Fleurs hermaphrodites stériles : six étamines, dont une stérile ou sans anthère. Fleurs hermaphrodites fertiles : six étamines, dont cinq stériles. Ovaire oblong ; stigmate capité, à six angles peu saillans. Baie oblongue, en forme de concombre, amincie aux deux bouts, à loges peu sensibles, à semences presque toujours avortées.

BANANIER A FRUIT LONG.

MUSA PARADISIACA.

Musa paradisiaca. Linn. Trew. Sel. t. 18, 19, 20. Lam. Encycl. Bot. 1. 365. Red. Lil. t. 443, 444.

Ce bel arbre, qu'on appelle *Figuier d'Adam*, croît dans les pays chauds de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique. A l'époque de son parfait développement, il offre une tige simple, épaisse, haute de douze à quinze pieds, et couronnée par un faisceau de huit à douze feuilles entières, pétiolées, d'un vert tendre, longues de huit à neuf pieds,

larges de quinze à dix-huit pouces, obtuses à leur sommet, munies dans leur longueur d'une côte saillante d'où partent des nervures fines, latérales et parallèles.

Du milieu de ces grandes feuilles sort un assez long pédoncule, qui soutient un grand nombre de fleurs formant un épi écailleux, conique et rougeâtre. Les fleurs de la partie inférieure de l'épi produisent des fruits longs de cinq à huit pouces, un peu courbés, presque de la forme de nos concombres, jaunâtres à leur maturité, et disposés par paquets autour de l'axe qui les soutient.

Dans les Indes et en Afrique on cultive le Bananier à cause de l'excellence et de l'utilité de son fruit. Lorsque la tige a fructifié, la plante périt, mais elle se perpétue par les rejets qui naissent constamment de sa racine, un peu avant sa mort.

Les fruits du Bananier ont une pulpe succulente, aigrelette, sucrée, agréable, mais on les digère difficilement quand on n'y est pas habitué. Plusieurs Orientaux en font presque leur unique nourriture. Dans l'Inde, on les mange crus, et on les sert à la fin des repas sur les meilleures tables. A Cayenne on les fait cuire au four, sur le gril, ou dans le vin, et on en prépare une sorte de bouillie qu'on appelle *Aubagnon*. Aux Antilles, on fait avec les bananes une boisson connue sous le nom de *vin de banane*. Ce vin est agréable et nourrissant. On le prépare en passant à travers un tamis la pulpe des bananes bien mûres; on la met en tourteaux qu'on fait sécher au soleil ou sous la cendre chaude; puis on la réduit en farine et on la délaie dans l'eau.

La farine de banane fournit aux Européens pendant la traversée une nourriture extrêmement saine.

C'est dommage qu'on ne puisse point acclimater en Europe cette plante dont le nom métaphorique (*Musa paradi-*

siaca, Bananier du Paradis) exprime à la fois le goût délicieux de son fruit, et la magnificence de son feuillage. On la nomme aussi *Figuier d'Adam,* parce qu'on a supposé que c'est de sa large feuille qu'Adam se couvrit en sortant du Paradis terrestre. En effet, une seule feuille suffit pour envelopper un homme de la tête aux pieds.

Le Bananier des sages (*Musa sapientum,* Linn.) est une autre espèce fort intéressante qui croît dans les Indes, et spécialement à la Guinée, au Brésil, aux Antilles, etc. Son régime porte un très grand nombre de fruits plus courts, plus serrés, plus fondans et plus délicats. C'est, dit-on, sous l'ombrage de ce Bananier que les sages Indiens, appelés *Gymnosophistes,* passaient leur vie dans les charmes de l'oisiveté et les douceurs de la conversation. Son fruit faisait leur nourriture ordinaire, selon Pline, qui le décrit sous le nom de *Pala.*

Le Bananier des Troglodytes (*Musa Troglodytarum,* Linn.) est remarquable par son régime, qui monte en haut dans sa partie inférieure, et porte les fruits élevés, tandis que les autres espèces les portent pendans. Ses fruits sont d'une forme irrégulière, roussâtres ou rouges, marqués de stries noires, d'une saveur visqueuse, peu agréable.

Cette espèce croît aux Moluques. Ses fruits servent d'aliment à quelques sauvages qui vivent dans des cavernes.

ALISMACÉES. *ALISMACEÆ.*

Alismaceæ. Rich. Vent.

ALISMA. *ALISMA.*

Périgone à six divisions, dont trois extérieures caliciformes, et trois intérieures pétaloïdes. Six étamines. Ovaires nombreux, agrégés. Capsules nombreuses, indéhiscentes, ordinairement caduques et monospermes.

ALISMA PLANTAIN-D'EAU.

ALISMA PLANTAGO.

Alisma plantago. Linn. Spec. 486. DC. Fl. Fr. 1885. Chev. Fl. Par. 2. 264. Lam. Illustr. t. 272. Fl. Dan. t. 561. Red. Lil. t. 452.

Cette plante offre une tige droite, ferme, haute de deux ou trois pieds, divisée à sa partie supérieure en rameaux plusieurs fois verticillés, formant une panicule étalée et fort grande. Les feuilles sont radicales, pétiolées, ovales, un peu cordiformes, pointues, marquées de nervures concentriques comme celles du Plantain moyen.

Les fleurs sont petites, très nombreuses, pédonculées, d'une couleur blanche ou rosée. Le fruit se compose de quinze à vingt capsules comprimées, obtuses, triangulaires, disposées en cercle.

Une variété moins grande se distingue par ses feuilles plus étroites, très longues, lancéolées. Elle croît ordinairement dans l'eau.

On trouve cette plante dans les fossés aquatiques, dans les mares, au bord des étangs et des rivières, où elle fleurit en juillet et août. On l'appelle vulgairement *Plantain aquatique.*

Toutes ses parties sont âcres, nuisibles au bétail. Les chèvres seules broutent quelquefois les feuilles.

Quelques vieux botanophiles disent que la décoction des feuilles a guéri des hydropiques et des scorbutiques. Selon Pierre Boccone, les habitans de l'Ombrie se servent de la racine pour arrêter les flux sanguins. Mais voici une application empirique plus importante, plus utile, si de nouveaux faits venaient en confirmer le succès.

Plusieurs journaux de médecine nous ont appris, il y a quelques années, qu'un paysan d'Archangel et un soldat russe guérissaient la rage avec le Plantain aquatique. Le remède est fort simple, il suffit de faire manger aux malades atteints d'hydrophobie des tranches de pain enduites de beurre et saupoudrées avec la racine de la plante pulvérisée. M. le conseiller Lewschin, savant russe, connu par ses bons écrits sur l'*Économie rurale*, a été témoin de la guérison d'un chasseur qui avait déjà éprouvé tous les symptômes de la rage, quelques semaines après avoir été mordu par un chien enragé. Deux doses du remède ont dissipé tous les accidens.

D'après le témoignage de M. Lewschin, trois doses au plus suffisent pour la guérison de la rage déjà déclarée. On emploie ce remède depuis vingt-cinq ans, dans le gouvernement de Tula, soit pour les hommes, soit pour les animaux, et son efficacité ne s'est jamais démentie. Il faut recueillir

les racines de la plante pendant l'été et les faire sécher à l'ombre.

Depuis que les journaux de Saint-Pétersbourg et de Paris ont fait connaître ce remède, un curé des environs de Nantes l'a, dit-on, employé avec succès sur une vache qui avait été profondément mordue par un chien enragé. Ne dédaignons pas ces applications simples et faciles ; mais qu'elles ne nous fassent point négliger la cautérisation, qui est le meilleur préservatif de la rage.

SAGITTAIRE. *SAGITTARIA.*

Fleurs monoïques. Fleurs mâles : étamines nombreuses. Fleurs femelles : ovaires nombreux, placés sur un réceptacle globuleux. Capsules presque en forme de croissant, bordées, comprimées, monospermes.

SAGITTAIRE EN FLÈCHE.

SAGITTARIA SAGITTIFOLIA.

Sagittaria sagittifolia. LINN. Spec. 1410. LAM. Encycl. Bot. 2. 503. Illustr. t. 776. DC. Fl. Fr. 1889. CHEV. Fl. Par. 2. 266. BALB. Fl. Lyon. 1. 683. Fl. Dan. t. 172. RED. Lil. t. 279.

La Sagittaire pousse des feuilles radicales, longuement pétiolées, taillées en fer de flèche ou de dard, plus ou moins larges, marquées de nervures, et d'un beau vert.

Au milieu des feuilles s'élève une hampe droite, épaisse, anguleuse, haute d'un à deux pieds, offrant à sa partie su-

périeure une panicule de fleurs blanches, réunies en tête globuleuse. Les fleurs mâles ont une vingtaine d'étamines d'un beau noir. Ses capsules sont nombreuses, redressées, un peu en croissant, aiguës, comprimées, monospermes, et portées sur un réceptacle sphérique.

Cette belle plante abonde aux bords des fossés, des étangs et des rivières. Elle fleurit en juin et juillet. On la reconnaît aisément à la forme de ses feuilles, dont l'agréable verdure s'harmonise si bien avec la blancheur des corolles, et la teinte brune des étamines. Combien de fois elle a arrêté mes pas en m'invitant à la cueillir! J'aimais surtout à la voir aux bords de l'Oise. On la trouve sur la rive droite, non loin de l'Ile-Adam. O la fraîche vallée! O les belles prairies! O les jolies plantes!

On connaît peu les propriétés médicinales de la Sagittaire. Les Chinois et les Japonais la cultivent pour sa racine bulbeuse, qui est alimentaire, et qu'ils mangent apprêtée de différentes façons.

Elle mérite l'accueil de l'amateur qui pourra la multiplier en jetant ses racines dans les pièces d'eau.

BUTOME. *BUTOMUS.*

Périgone à six divisions. Neuf étamines. Six ovaires. Capsules polyspermes; semences attachées aux parois des capsules.

BUTOME EN OMBELLE.

BUTOMUS UMBELLATUS.

Butomus umbellatus. LINN. Spec. 532. DC. Fl. Fr. 1890. CHEV. Fl. Fr. 2. 267. BALB. Fl. Lyon. 1. 684. LAM. Illustr. t. 324. Fl. Dan. t. 604. RED. Lil. t. 209.

C'est une plante aquatique fort belle par son port, et par ses fleurs, d'un aspect charmant. On l'appelle vulgairement *Jonc fleuri*. Elle offre des tiges droites, nues, cylindriques, hautes de trois à quatre pieds, couronnées par une ombelle de quinze à vingt fleurs nuancées de rose. Les feuilles sont radicales, longues, étroites, aiguës, redressées, un peu triangulaires dans leur partie inférieure.

Les fleurs sont composées de six divisions ovales, étalées, de neuf étamines plus courtes que le périgone, et de six ovaires pointus. L'ombelle est garnie à sa base d'une colerette de trois pièces membraneuses.

Le Butome en ombelle fleurit en juin et juillet; il fait l'ornement des fleuves, des rivières et des étangs. On peut le cueillir aux bords du Rhône et de la Seine, où il croît en abondance. Je l'ai observé sur la rive gauche de l'Oise, au-dessous de l'Ile-Adam. On le propage par ses racines et par ses graines. Pourquoi voit-on si rarement aux bords des pièces d'eau cette jolie plante de nos vallons?

Ses feuilles et ses racines sont un peu âcres; on les dit apéritives et sudorifiques. Les bestiaux n'y touchent point. Les racines sont pourtant alimentaires en Sibérie; on les mange cuites comme nous mangeons les raves et les navets.

IRIDÉES. *IRIDEÆ.*

Irideæ. Juss. Vent. DC.

IRIS. *IRIS.*

Périgone pétaloïde, à six divisions profondes, alternativement droites et réfléchies. Trois étamines insérées à la base des divisions externes du périgone; anthères linéaires s'ouvrant extérieurement. Style court; un à trois stigmates. Capsule à trois valves, à trois loges polyspermes.

IRIS FAUX-ACORE. *IRIS PSEUDO-ACORUS.*

Iris pseudo-acorus. Linn. Spec. 56. Lam. Encycl. Bot. 3. 299. DC. Fl. Fr. 1993. Mér. Nouv. Fl. Par. 1. 114. Chev. Fl. Par. 2. 305. Fl. Dan. t. 494. Roq. Phyt. Méd. Nouv. Éd. 3. 211. t. 19. Red. Lil. t. 235.

De sa racine horizontale et charnue naissent des feuilles droites, planes, striées, ensiformes; elles engaînent une tige cylindrique, haute d'environ deux pieds, dont le sommet un peu fléchi en zigzag, porte quelques fleurs jaunes, qui s'épanouissent alternativement.

Ces fleurs sont remarquables par les trois divisions intérieures du périgone, qui sont extrêmement petites, canaliculées, plus courtes que les stigmates.

On trouve cette belle plante au bord des étangs et dans les prairies humides, où elle fleurit au mois de juin. On

l'appelle vulgairement *Iris des marais*, *Iris jaune*, *Faux-acore*, *Flambe d'eau*, etc. On la multiplie par ses caïeux, aux bords des pièces d'eau, et dans les lieux humides des bosquets.

Sa racine fournit un extrait brun très abondant, et une huile grasse, âcre et amère. Son suc purge vivement; les habitans des campagnes s'en servent contre l'hydropisie. Presque toutes les espèces d'Iris, surtout l'Iris germanique, et l'Iris fétide, sont des purgatifs drastiques qu'on doit employer avec réserve. (Voyez notre *Phytographie médicale*, t. I, p. 208.)

Quelques économistes ont voulu remplacer le café des îles par la graine torréfiée de l'Iris jaune, à laquelle ils trouvaient presque l'arome du café Moka ou du café Bourbon. C'est M. William Skrimshire qui avait fait cette heureuse découverte, et qui l'avait publiée dans les journaux anglais. Un de nos plus célèbres chimistes, M. Guyton-Morveau, s'était empressé de la faire connaître en France, en 1809, et déjà dans plusieurs maisons on versait à la ronde le café indigène qu'on avait récolté au bord des marais. Ce savant me fit même l'honneur de m'écrire à cette époque pour savoir mon opinion sur ce nouveau café. Nous le goûtâmes ensemble. Il le savourait avec plaisir, et il lui trouvait presque le goût du café exotique. « Eh bien ! qu'en pensez-vous, monsieur le docteur? — Donnez-lui l'arome et l'huile volatile du Moka, et vous aurez de l'excellent café. »

M. Bouillon-Lagrange a examiné cette graine torréfiée, qui contient du mucilage, de la résine, un peu d'acide gallique, et une matière extractive colorante. Il pense que, mêlée avec le café par parties égales, elle peut être substituée avec avantage à la chicorée.

Si vous m'en croyez, vous laisserez tous ces cafés écono-

miques, vous prendrez seulement un peu moins de café des îles, et l'économie sera la même.

A propos d'économie, vous pourrez faire une encre économique avec une décoction de la racine de l'Iris jaune, mêlée avec la limaille de fer. C'est l'encre avec laquelle les Écossais écrivent.

IRIS DE FLORENCE. *IRIS FLORENTINA.*

Iris florentina. LINN. Spec. 55. LAM. Encycl. Bot. 3. 293. RED. Lil. t. 23. Bot. Mag. 671.

Cette espèce croît en Italie, et dans le midi de la France, aux environs de Grasse et de Toulon. Elle offre une racine tubéreuse, odorante, des feuilles droites, en lame d'épée, d'un vert glauque, et des tiges hautes de quinze à vingt pouces, portant à leur sommet deux ou trois fleurs grandes, belles, barbues, d'un blanc de lait, veinées de jaune à leur base.

On cultive l'Iris de Florence pour ses propriétés économiques et médicinales. On la multiplie par ses œilletons et ses caïeux. Elle aime la chaleur et craint l'humidité; sa culture réussit particulièrement dans nos provinces méridionales. En la plaçant à une exposition convenable elle ornera au printemps la lisière de nos bosquets.

Sa racine est grosse, tubéreuse, un peu comprimée, ridée, brune en dehors, blanche intérieurement; elle exhale un parfum semblable à celui de la violette.

Analysée par M. Vogel, elle a fourni de la fécule, de la gomme, un extrait brun, une huile grasse amère, de l'huile volatile se cristallisant en paillettes blanches, de l'oxalate de chaux, etc. Lorsqu'elle est récente, elle purge avec énergie;

desséchée, elle est beaucoup plus faible, et perd en grande partie ses propriétés. Le suc exprimé de la plante fraîche est un puissant hydragogue.

L'Iris de Florence ne va plus guère maintenant dans nos pharmacies, les parfumeurs s'en sont emparés. Lorsqu'on l'enlève de terre, on la dépouille aussitôt de son écorce brune, et on la met sécher à l'ombre, exposée à un grand courant d'air. On en fait ensuite des poudres, des sachets qui exhalent une odeur de violette, et qui parfument le linge, les boudoirs, etc.

On s'en sert encore pour frelater les vins et leur donner une odeur de violette. On imite ainsi, mais assez grossièrement, le vin blanc de Saint-Péray et les vins rouges de Bordeaux.

On met dans une barrique sèche, une ou deux livres de racine d'Iris, on la bouche bien, et on la laisse ainsi pendant quelques mois. Lorsqu'on est prêt à soutirer le vin de dessus sa lie, on défonce le tonneau, on en retire les racines, on le relie promptement, on y verse le vin, et on le rebouche avec soin.

SAFRAN. *CROCUS.*

Périgone muni d'un tube grêle; limbe droit, dilaté, à six divisions égales. Anthères sagittées. Trois stigmates épais, colorés, roulés en cornet, souvent découpés en forme de crête.

SAFRAN CULTIVÉ. *CROCUS SATIVUS.*

Crocus sativus. Linn. Spec. 50. Poir. Encycl. Bot. 6. 385. DC. Fl. Fr. 2001. Roq. Phyt. Méd. Nouv. Éd. 1. 218. t. 21. Red. Lil. t. 173.

De sa racine arrondie en forme de bulbe, un peu comprimée, naît une gaîne membraneuse d'où s'échappent des feuilles très étroites, longues de sept à huit pouces, un peu roulées sur les bords, d'un vert foncé, traversées dans leur longueur par une ligne blanche.

De cette même gaîne on voit s'élever une grande fleur, d'un pourpre clair, et dont le tube mince, allongé, s'évase en un limbe à six divisions en forme de cloche. Le style porte un stigmate d'un rouge orangé, d'une odeur aromatique, plus long que les étamines, ordinairement penché, profondément divisé en trois lobes renflés à leur sommet.

Cette plante bulbeuse est cultivée dans l'Orient, et dans presque toutes les parties tempérées de l'Europe. Elle prospère particulièrement dans les terres fines, légères, un peu sablonneuses, noires ou roussâtres. Le sol du Gâtinais favorise sa végétation, et le Safran qu'on y récolte rivalise avec celui qui nous vient du Levant.

Le Safran fleurit en septembre et octobre. Chaque matin on récolte les fleurs écloses pendant la nuit, et on en détache ensuite les stigmates. C'est cette partie de la fleur qui forme le Safran du commerce.

Analysé par MM. Bouillon-Lagrange et Vogel, le Safran a fourni, outre un principe colorant qui teint la salive en jaune, de l'albumine, de la gomme, et une huile volatile. L'eau, le vin et l'alcohol se chargent abondamment de la

matière colorante, à laquelle ces chimistes ont donné le nom de *polycroïte*.

M. Henry, qui a soumis cette substance à un nouvel examen, pense qu'on doit la regarder comme une combinaison d'huile volatile et de matière colorante, et qu'il faut attribuer plus particulièrement à l'huile les propriétés actives du Safran. Cette huile est extrêmement âcre et caustique.

Le Safran répand une odeur forte, un peu vireuse; sa saveur est chaude et un peu amère. On a remarqué que son action avait quelque analogie avec celle du pavot. Ses effluves affectent vivement les nerfs, causent des maux de tête, des vertiges, et un sommeil léthargique.

On rapporte qu'un domestique s'étant endormi sur un lit où se trouvait une certaine quantité de Safran, éprouva à son réveil une faiblesse extrême et mourut. Tralles et quelques autres auteurs nous ont transmis des faits semblables. M. le docteur Descourtilz (*Voyages d'un Naturaliste*) a observé que ses émanations produisaient quelquefois des pertes utérines chez les femmes nouvellement accouchées.

Le Safran, pris intérieurement à faibles doses, soit dans les alimens, soit dans les préparations officinales, excite le ton de l'estomac, ranime la circulation, favorise les fonctions de la peau, etc. A trop fortes doses, il porte sur les nerfs et sur le cerveau une impression funeste, et il agit comme un poison narcotique. D'abord il excite le système général des forces, accélère le pouls, produit une gaîté insolite; mais, bientôt après, le délire, les vertiges, les spasmes nerveux, le ris sardonique, l'assoupissement, la faiblesse, annoncent son action sédative: quelquefois ces symptômes se terminent par une apoplexie mortelle. (Voyez notre *Phytographie médicale*, ou *Histoire des Poisons tirés du règne végétal*, t. I, p. 222.)

Mais il ne faut point confondre l'usage rationnel et modéré du Safran avec son abus. C'est un des plus agréables stimulans lorsqu'on le prend à petites doses. Il relève doucement les forces de l'estomac, ramène l'appétit, favorise l'expectoration dans les catarrhes, excite l'utérus, réveille son action languissante, et provoque le flux menstruel. Il convient surtout aux femmes douées d'une constitution à la fois débile et irritable. Une infusion théiforme de Safran légèrement sucrée est pour elles le meilleur des emménagogues.

Infusion de Safran.

Prenez : Safran pulvérisé, trente à quarante grains; eau bouillante, une livre; laissez infuser pendant un quart d'heure. On prend de temps en temps une tasse de cette infusion un peu chaude, édulcorée avec du sucre ou un peu de sirop d'écorce d'orange. On ajoute quelquefois à cette infusion une pincée de fleurs de camomille romaine. Les femmes d'une complexion molle ou lymphatique peuvent y mêler du thé vert ou des baies de genièvre.

On donne aussi le Safran réduit en poudre, depuis six jusqu'à trente grains. Quelquefois on le mêle avec le miel de Narbonne ou le rob de sureau.

Mixture diaphorétique.

Prenez : Safran oriental, un gros; miel de Narbonne, deux onces. Mêlez exactement. On en prend une cuillerée à café trois ou quatre fois par jour, et l'on boit immédiatement après une tasse de thé léger ou d'infusion de fleurs de tilleul.

Cette mixture ranime les fonctions de la peau, rappelle la

transpiration supprimée, produit une douce diaphorèse, favorise les sueurs critiques vers la fin des maladies fébriles.

Le vin et l'alcohol s'emparent particulièrement des principes médicamenteux du Safran. Sa teinture alcoholique est très active. On la prépare en faisant digérer, pendant cinq ou six jours, une once de Safran dans une livre d'esprit de vin. La dose est de trente à quarante gouttes dans une tasse d'infusion aromatique.

On compose aussi un sirop fort agréable avec l'infusion vineuse de Safran. C'est un remède anodin et antispasmodique qu'on donne aux enfans à la dose d'une cuillerée à café et plus, suivant leur usage. Son emploi est beaucoup plus sûr que celui du sirop diacode, et doit lui être préféré dans la coqueluche, dans les toux nerveuses et opiniâtres qui attaquent les enfans. Ce sirop sert encore à édulcorer les potions excitantes et amères.

Le Safran n'intéresse pas moins l'économie domestique et l'art culinaire que l'art de guérir. Les Orientaux, les Allemands, les Hollandais, les habitans du Nord, et presque toutes les nations s'en servent pour aromatiser certains mets. On peut même dire qu'on abuse de cet assaisonnement dans les pays méridionaux, en Espagne, en Italie et en France. On en met dans les potages, dans les ragoûts, dans le gras-double, dans le pain, dans les gâteaux, dans les crêmes, etc. Nous parlerons une autre fois du riz au Safran, du fameux Pilau, ce mets oriental que les Turcs mangent tout bonnement avec leurs doigts et sans serviette.

Enfin le Safran donne son arome et sa couleur rutilante à quelques liqueurs estimées des gourmets. L'escubac est servi après le café sur les meilleures tables, et le pharmacien qui régale un jour de fête le médecin le plus employé de son quartier, lui offre au dessert le petit verre d'élixir de

Garus, où il a oublié de mettre de l'aloës. Le doyen des apothicaires de Paris, le vénérable M. Lescot, le prépare à merveille.

Ces liqueurs safranées ont une vertu cordiale, stomachique, on dit même aphrodisiaque. C'est ainsi que les Orientaux préparent avec les stigmates du Safran, les étamines du chanvre et l'opium, une liqueur qui les jette dans une amoureuse ivresse, dans une sorte de transport et d'enchantement. Un certain Nicolas de Salerne avait une poudre et des pastilles de Safran qui faisaient aussi des miracles. Les personnes ardentes et passionnées n'ont pas besoin de ces dangereux remèdes, et les hommes épuisés par toute sorte de jouissances, ou glacés par l'âge, y trouveraient à peine quelques étincelles pour les réchauffer. Ainsi le lecteur n'aura point la recette de la poudre *létifiante* de Nicolas de Salerne.

NARCISSÉES. *NARCISSEÆ.*

Narcisseæ. Juss. Vent.

AGAVÉ. *AGAVE.*

Périgone tubuleux, en forme d'entonnoir, adhérent à l'ovaire, à six divisions profondes. Six étamines saillantes hors de la fleur. Stigmate trifide. Capsule ovoïde, amincie aux deux extrémités, à trois angles obtus, à trois loges polyspermes.

AGAVÉ D'AMÉRIQUE.

AGAVE AMERICANA.

Agave americana. Linn. Spec. 461. Lam. Encycl. Bot. 1. 52. Illustr. t. 235. f. 1. DC. Fl. Fr. 1989.

Ses feuilles sont radicales, nombreuses, fort grandes, épaisses, charnues, lancéolées, d'une couleur glauque, concaves en dessus, convexes en dessous, terminées par une pointe allongée très dure, et bordées de dents épineuses.

Sa tige est une hampe cylindrique, épaisse, haute d'environ vingt pieds, rameuse à son sommet, et chargée d'un grand nombre de fleurs d'un jaune verdâtre. Ces fleurs offrent un périgone cylindrique, à six divisions profondes et point ouvertes, six étamines saillantes, et un style terminé par un stigmate simple.

Cette plante, originaire de l'Amérique méridionale, fut apportée en Europe vers le milieu du seizième siècle. Elle est maintenant naturalisée en Portugal, en Espagne, en Sicile, dans le Roussillon, dans la Provence, et même dans quelques cantons de la Suisse. Plus au Nord, elle se montre plus délicate, et demande des soins. Elle se reproduit par les œilletons qui sortent de ses racines, et qu'on laisse, après les avoir arrachés, sécher quelques jours à l'ombre avant de les planter. Le semis des graines est une voie aussi sûre, mais beaucoup plus longue. Dans la plus grande partie de la France, elle n'est qu'un objet d'agrément, et on la tient en caisses ou en pots. Sous le climat de Paris, il faut l'abriter dans l'orangerie pendant l'hiver.

Dans les pays où il est naturalisé, l'Agavé végète sur les plus mauvais terrains, et l'on en forme des haies qui deviennent impénétrables à cause des épines dont ses feuilles sont armées. On voit, aux environs de Perpignan, des vignes entourées de cette sorte de barrière naturelle et hérissée de dards acérés.

Les fibres des feuilles sont longues, fortes et déliées. On en fabrique des cordes, des toiles, des pantoufles, des tapis et autres ouvrages. On dégage les fibres en faisant rouir les feuilles, comme du chanvre, dans de l'eau stagnante. On retire encore des feuilles, par la trituration, un suc que l'on passe à la chausse, et que l'on fait épaissir par l'évaporation, après y avoir ajouté une certaine quantité de cendres. C'est une sorte de savon qu'on emploie pour lessiver le linge.

L'Écluse dit qu'au Mexique, où cette plante croît en abondance, les feuilles servent à couvrir les maisons, qu'on les brûle pour se chauffer, et que les cendres sont excellentes pour la lessive.

On coupe aussi la plante à fleur de terre, et on creuse le

tronçon en forme de vase; il en découle un suc que l'on ramasse, et qui s'épaissit très promptement. Ce suc, d'une saveur sucrée, sert à préparer une sorte de vin qui restaure, mais qui enivre lorsqu'on en boit une certaine quantité. On l'appelle *Pulque* au Mexique.

L'Agavé pitte (*Agave fœtida*, Linn.) donne un fil d'une qualité supérieure à celui du précédent. Il croît dans les mêmes terrains, mais il est plus sensible au froid. Sa culture exige la serre chaude.

ANANAS. *BROMELIA.*

Périgone tubuleux, à six divisions. Anthères droites, sagittées. Stigmate trifide. Baie ombiliquée; loges polyspermes; semences nichées dans des cellules propres.

ANANAS A COURONNE.

BROMELIA ANANAS.

Bromelia ananas. Linn. Spec. 408. Lam. Encycl. Bot. 1. 143. Pirol. Hort. Fr. 824. Red. Lil. t. 455, 456. — *Anassa*. Rhunhp. Hort. Amb. 5. 227. t. 81.

Sa racine fibreuse pousse plusieurs feuilles disposées en faisceau ouvert, étroites, fort longues, creusées en gouttière, charnues, d'un vert un peu glauque, bordées d'épines courtes et nombreuses, et terminées par une pointe très aiguë.

Les fleurs sont purpurines, sessiles, disposées en épi sur une hampe courte, cylindrique, épaisse, feuillée à son som-

met. Le fruit est une baie succulente, ovoïde, garnie de petites écailles triangulaires. La chair en est blanche ou jaunâtre, odorante et d'une saveur exquise, que l'on compare tantôt à celle de l'abricot ou de la pêche, tantôt à celle de la fraise, de la framboise, ou du melon.

Cette plante croît naturellement dans l'Amérique méridionale, dans les Indes orientales et en Afrique. On la cultive depuis plus d'un siècle en Europe, et l'on en distingue plusieurs variétés, telles que l'Ananas à fruits blancs, l'Ananas à fruits jaunes, l'Ananas à fruits rouges, l'Ananas à fruits verts, l'Ananas à fruits violets, l'Ananas à fruits en pyramide, l'Ananas de Montferrat et l'Ananas sans épines. Les horticulteurs préfèrent l'Ananas pyramidal pour la beauté et le parfum du fruit. Ils recherchent aussi l'Ananas vert, encore rare, et cultivé depuis long-temps en Angleterre.

On multiplie les Ananas de rejetons et de couronnes; mais cette culture demande des soins assidus. (*Voyez* pour la culture particulière des Ananas l'excellent ouvrage de M. Pirolle, intitulé *l'Horticulteur français*, ou *le Jardinier amateur*.)

L'Ananas contient du mucilage avec une grande quantité d'acide citrique. On le mange cru et coupé par tranches, qu'on saupoudre de sucre et qu'on arrose de vin.

Les Indiens en font des confitures et des gâteaux. Ils cueillent l'Ananas un peu avant sa maturité; ils le dépouillent de son écorce et de la côte qui est dans le cœur du fruit: après en avoir exprimé le jus, ils le mettent à part, pour piler la pulpe avec des fleurs d'oranger sèches; ils mêlent le tout avec un peu de suc de citron et un poids égal de beau sucre; ils le font cuire sur un feu modéré, et ils mettent ensuite cette confiture à l'étuve jusqu'à ce qu'elle ait acquis

de la consistance. Cette espèce de gâteau, qu'on nous apporte quelquefois en Europe, a un goût exquis.

Le suc de l'Ananas, soumis à la fermentation, donne un vin agréable, mais enivrant.

L'Ananas à feuilles longues (*Bromelia karatas*, Linn.) a des fruits allongés, coniques, d'une saveur douce, acidule, agréable dans leur parfaite maturité. Cette espèce croît dans les bois de la Martinique; on la cultive dans les serres du Jardin des Plantes.

Le Mexique produit une autre espèce d'Ananas qui a de grands rapports avec le *Bromelia karatas,* et dont les fruits sont également agréables à manger; c'est l'Ananas hémisphérique (*Bromelia hemispherica*, Lam. — *Bromelia humilis*, Linn.).

L'Ananas à couronne donne des fruits délicats. Bien que leur chair soit fibreuse, dit le père Dutertre, elle se fond tout en eau dans la bouche, et elle est si savoureuse, qu'on y trouve le goût de la pêche, de la pomme, du coing et du muscadet tout ensemble.

On voit que le père Dutertre était friand, et qu'il possédait à table la science de l'analyse. Il n'eût pu en dire autant des Ananas cultivés en Europe, car ils n'ont ni le goût, ni la douceur, ni le parfum d'ambroisie de ceux de l'Inde. On sert pourtant ces beaux fruits sur les tables les plus somptueuses, parce qu'ils sont rares et très chers. Pour moi, je préfère une belle pêche de Montreuil.

L'Ananas est imprégné d'un suc corrosif qu'on lui enlève, en le faisant tremper pendant une ou deux heures dans de l'eau-de-vie sucrée. Les amateurs le coupent par tranches, le couvrent de sucre et le baignent dans du vin d'Espagne. On en fait des gelées, des glaces, des crêmes et plusieurs autres

mets fort recherchés. Les Italiens préparent avec ce fruit une liqueur qu'ils appellent *manaja*, et qu'ils trouvent délicieuse.

On a quelquefois conseillé aux malades riches une sorte de limonade faite avec l'Ananas : il faut leur laisser cette boisson de luxe, et se rafraîchir avec des oranges et des citrons.

Les poètes qui ont observé l'Ananas dans son pays natal l'ont peint comme un fruit délicieux.

La pomme d'or, propice au vainqueur d'Atalante,
L'Ananas parfumé dont les vives odeurs
Rappellent tous nos fruits et remplacent nos fleurs,
S'élevaient à la fois sur ce brûlant rivage;
Alvar en admirait la richesse sauvage.

(ESMENARD, *la Navigation.*)

Je crois me retrouver sur ces rives lointaines,
Où le rouge Ananas et le vin du palmier
Rafraîchissaient mon sang allumé dans mes veines.
O champs de ma patrie, agréables déserts!
Antille merveilleuse où les brunes dryades
A ma muse naissante ont inspiré des vers!
Ne reverrai-je plus tes bruyantes cascades
Des coteaux panachés descendre dans les mers?

(LÉONARD.)

La famille des Narcisses nous offre des végétaux charmans, mais ils sont presque tous empreints de sucs vénéneux. Ainsi le Narcisse des poètes qui embellit de ses fleurs d'un blanc de neige les prairies et les ruisseaux de nos provinces méridionales, contient un principe âcre qui excite vivement les nerfs et les tuniques de l'estomac.

Le Narcisse des prés (*Narcissus pseudo-narcissus*, Linn.) agit également sur le système nerveux et fait périr les ani-

maux en détruisant le principe de la sensibilité. L'usage inconsidéré de cette plante produirait vraisemblablement sur l'homme des effets non moins funestes. Dans ces derniers temps on a présenté l'extrait de la plante comme un sédatif puissant dans les affections convulsives. En effet on l'a donné avec quelque succès à des enfans tourmentés par une coqueluche opiniâtre ; mais dans beaucoup d'autres circonstances, son usage a été plus nuisible qu'utile. Le Narcisse jonquille (*Narcissus jonquilla*, Linn.), le Narcisse odorant (*Narcissus odorus*, Linn.), ont des propriétés analogues. (Voyez notre *Phytographie médicale*, où nous avons mis ces plantes au rang des poisons.)

LILIACÉES. *LILIACEÆ.*

Liliaceæ. Juss. Vent.

LIS. *LILIUM.*

Périgone campanulé, à six divisions profondes, droites ou roulées en dehors, conniventes à leur base, et creusées d'un sillon longitudinal quelquefois cilié sur ses bords.

LIS BLANC. *LILIUM CANDIDUM.*

Lilium candidum. Linn. Spec. 433. Lam. Encycl. Bot. 3. 534. DC. Fl. Fr. 1910. Red. Lil. t. 199. — Blackw. Herb. t. 11.

Quelle est cette plante dont la tige s'élève avec une grâce majestueuse, au milieu des fleurs embellies par sa présence, et dont le parfum égale la plus douce ambroisie? Je te salue, ô Lis éclatant de blancheur et de beauté, emblême sacré de la candeur et de l'innocence! En vain on a voulu te proscrire; tu parais encore tout radieux à la porte de nos rois, et tu seras toujours le plus noble ornement de nos jardins.

Qui ne connaît cette belle espèce, originaire des contrées orientales, et dont la bulbe écailleuse produit un faisceau de feuilles oblongues, ondulées, environnant la base d'une tige simple, élevée, garnie dans toute sa longueur de feuilles plus étroites, sessiles, lancéolées et d'un joli vert? Vers la

mi-juin cette tige se termine par un épi de fleurs grandes, belles, d'une blancheur admirable, d'une odeur exquise.

Le Lis blanc est depuis long-temps naturalisé dans une grande partie de l'Europe australe, et on le cultive dans tous les parterres.

Il fut un temps où la lyre des poètes était muette, ils n'osaient chanter le Lis. Fontanes l'avait oublié, mais un autre poète l'a peint en très beaux vers.

Oh ! comme chaque fleur, en ce riant dédale,
Prodigue aux sens charmés sa grâce végétale!
Noble fils du soleil, le Lis majestueux,
Vers l'astre paternel dont il brave les feux,
Élève avec orgueil sa tête souveraine :
Il est le roi des fleurs, dont la rose est la reine.

(BOISJOLIN, *les Paysages.*)

Les anciens semaient sur les tombeaux les fleurs les plus odoriférantes. Virgile termine l'éloge admirable de Marcellus en jetant à pleines mains des Lis sur sa cendre.

Heu, miserande puer! si quà fata aspera rumpas,
Tu Marcellus eris. Manibus date Lilia plenis :
Purpureos spargam flores animamque nepotis
His saltem accumulem donis, et fungar inani
Munere.

(*Æneid.* lib. 6.)

Les fleurs du Lis blanc recèlent un principe volatil qui s'évapore entièrement par la dessiccation, mais il ne faudrait point réunir dans une chambre close, surtout pendant la nuit, une grande quantité de ces fleurs récentes ; on pourrait être asphyxié par leurs émanations. C'est ainsi qu'une femme fut trouvée morte dans son lit, à Londres, en 1779.

L'eau distillée et faiblement odorante, qu'on obtient des

fleurs du Lis, était regardée autrefois comme un emménagogue efficace, comme un agréable cosmétique. Elle est maintenant oubliée.

L'huile qu'on prépare en faisant infuser à plusieurs reprises des fleurs de Lis dans l'huile d'olive, jouit d'une propriété relâchante qu'elle partage avec les autres huiles grasses. On peut l'appliquer en liniment sur l'abdomen douloureux et météorisé, ou sur les membres affectés de rhumatisme aigu. Ces applications simples sont quelquefois fort utiles. Mais si l'on n'a point d'huile de Lis, il faut se servir tout bonnement d'huile d'olive tiède.

Les bulbes du Lis donnent un suc visqueux, plein de mucilage. On les fait cuire dans l'eau ou sous la cendre, et on en fait des cataplasmes émolliens qui calment l'irritation douloureuse produite par les tumeurs inflammatoires. On arrose ordinairement ces cataplasmes d'huile d'olive. Ces mêmes bulbes sont alimentaires, et quelques malheureux pressés par la faim s'en nourrissent.

LIS MARTAGON. *LILIUM MARTAGON.*

Lilium martagon. Linn. Spec. 435. Lam. Encycl. Bot. 3. 537. DC. Fl. Fr. 1914. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 183. Jacq. Fl. Austr. t. 351. Red. Lil. t. 146.

Le Lis Martagon croît sur les montagnes des Alpes, en Allemagne et en France. Il se plaît particulièrement dans les lieux ombragés et sur les coteaux humides.

Sa bulbe écailleuse pousse une tige droite, ferme, verticale, luisante, marquée vers la base de points noirs, haute d'environ trois pieds. Les feuilles sont ovales, lancéolées, pointues, parsemées de nervures et disposées en verticille.

Vers le mois de juillet, on voit, au sommet de la tige, des fleurs pendantes, d'un pourpre éclatant, velues en dehors, légèrement ponctuées de noir. Leurs segmens sont réfléchis et roulés en dessus en manière de turban.

On trouve cette belle plante en Provence, en Alsace, dans le Jura, sur le Mont-d'Or, et dans les Pyrénées. On la cultive dans les jardins, où elle se reproduit sous des variétés à fleurs doubles fort nombreuses et plus ou moins brillantes. On distingue particulièrement le Martagon blanc, le Martagon pourpre, le Martagon pyramidal, et le Martagon rouge-orangé.

Toutes ces variétés sont assez rares et dignes d'être cultivées par les amateurs. Pour les voir prospérer, il faut leur fournir une terre de bruyère mêlée de terre franche. On les multiplie en séparant les caïeux, en automne. Quoique ces Lis ne soient pas extrêmement délicats, il convient néanmoins de les couvrir l'hiver.

Selon Murray et Linné, les Tartares et les habitans de la Sibérie mangent les racines du Lis Martagon. Gilibert dit également qu'elles sont nutritives; qu'il en a fait des gâteaux d'un assez bon goût.

LIS BULBIFÈRE. *LILIUM BULBIFERUM.*

Lilium bulbiferum. Linn. Spec. 433. Lam. Encycl. Bot. 3. 535. DC. Fl. Fr. 1911. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 182. Jacq. Fl. Austr. t. 226. Red. Lil. t. 210.

Cette espèce présente une tige droite, simple, feuillée, haute d'environ deux pieds, terminée par une ou plusieurs fleurs. Ses feuilles sont éparses, étroites, pointues, traver-

sées en dessous de lignes ou de nervures très fines. On voit dans les aisselles des feuilles supérieures de petites bulbes blanchâtres et sessiles.

Les fleurs sont grandes, campanulées, droites, d'un rouge-orangé ou couleur de safran, parsemées intérieurement de petites taches noires.

Ce Lis croît en Alsace et en Provence, dans les lieux montagneux et humides. On le trouve également en Allemagne et en Sibérie. Il fleurit en mai et juin dans les parterres, où il offre des sous-variétés à fleurs doubles et à fleurs panachées.

Ses bulbes contiennent une matière féculente dont les habitans du Kamschatka se nourrissent habituellement.

On cultive encore comme plantes d'ornement quelques espèces de Lis dont la beauté n'est pas moins remarquable. Nous nous contenterons de citer le Lis de Pompone (*Lilium pomponicum*), dont les fleurs, d'un rouge ponceau, sont roulées en dehors en manière de turban; le Lis des Pyrénées (*Lilium Pyrenaicum*), décrit par Gouan, célèbre professeur de Montpellier, et dont la fleur est jaune, ordinairement parsemée de points pourpres ou d'un rouge brun; le Lis de la Caroline (*Lilium Carolinianum*), d'une charmante couleur orangée, avec des points noirs ou pourpres à la base intérieure de la fleur; enfin le Lis superbe (*Lilium superbum*), dont la haute tige se couronne d'une panicule presque pyramidale de fleurs nombreuses, inclinées, d'un beau rouge orangé, et parsemées de points de couleur pourpre.

Les bulbes de ces différentes espèces de Lis contiennent une assez grande quantité de mucilage. On peut en préparer au besoin des cataplasmes émolliens.

TULIPE. *TULIPA.*

Périgone campanulé, pétaliforme, à six divisions droites et profondes. Stigmate épais, sessile sur l'ovaire. Capsule oblongue, à trois angles; semences planes, nombreuses, placées sur deux rangs.

TULIPE DE GESSNER.

TULIPA GESSNERIANA.

Tulipa gessneriana. Linn. Spec. 436. DC. Fl. Fr. 1905. Poir. Encycl. Bot. 8. 135. Pirol. Hort. Fr. 400. Red. Lil. t. 477, 478.

Cette belle espèce, dont les variétés sont infinies et plus ou moins recherchées, s'élève sur une hampe droite, cylindrique, fistuleuse, haute d'un pied et plus, garnie à sa base de quelques feuilles larges, allongées et un peu charnues. Les fleurs sont terminales, solitaires au sommet de la tige, composées de six pétales ovoïdes, obtus, souvent renflés à leur partie inférieure, et de couleurs variées.

La première Tulipe fut apportée de Constantinople en Europe, vers le milieu du seizième siècle. Elle fut accueillie avec transport, et elle fit bientôt tourner la tête aux amateurs. Les Hollandais se distinguèrent surtout par leur tulipomanie, et lorsqu'une variété rare venait échauffer leur imagination, ils sacrifiaient des sommes énormes pour la posséder. Un pacha à trois queues eût à peine fait le même sacrifice pour avoir une belle Circassienne.

Il faut convenir que cette plante a produit des variétés magnifiques par les soins et l'intelligence de nos horticulteurs. Allez visiter par un beau jour d'avril les belles plantations de M. Pirolle, vous vous croirez transporté dans le royaume des fleurs. Je vous défie de les quitter froidement.

« J'avoue, dit M. Pirolle, que la Tulipe a pu inspirer des passions vives; mais je m'étonne, tout en blâmant les excès, que cette passion, dont il reste du moins quelque chose, paraisse plus extraordinaire que tant d'autres, notamment celle du jeu, dont il ne doit rester, ce me semble, que d'amers souvenirs. »

Selon M. Pirolle, les qualités recherchées dans la Tulipe par les connaisseurs les plus sévères, sont : une forte hampe ou tige qui supporte sa fleur terminale avec une orgueilleuse fermeté; une corolle composée de six pétales bien étoffés, résistant à l'action du soleil, comme la tige à celle des vents; ces mêmes pétales (ou feuilles florales) découpés ou plutôt frappés de manière à ce que leur ensemble présente un vase élégant, dont les bords formés par le limbe de chacun d'eux soit orbiculaire : s'il était festonné ou pointu; si même, coupé circulairement, il se renversait en dedans ou en dehors, la plante serait rejetée. Le vase ne doit encore être ni trop long, ni trop court, ni bombé au centre du disque de chaque pétale, ce qui lui donnerait une forme ovoïde, autrement celle d'un *œuf de Pâques*.

Les couleurs sont également soumises à des règles très rigoureuses : elles doivent être fines, pures, franches, et persistantes jusqu'à la défloraison. Elles varient du violet pourpre-noir au violet améthyste; du carmin brun à la laque carminée; de la laque rose à la rose teint séduisant et léger de *nymphe émue;* du nacarat au vermillon de Chine; du rouge de mars au cramoisi carmin de gara; du noir brun ou

bistre au noir terre de Sienne; du blanc d'argent, de plomb, d'émail, au blanc léger, etc., etc. Ces couleurs principales varient de nuances entre elles à l'infini sur les corolles à fond blanc.

Telles sont les Tulipes des amateurs et des fleuristes. Ils sont d'autant plus difficiles, qu'aujourd'hui grand nombre d'entre eux sèment et cultivent avec beaucoup de succès. Aussi, maintenant une belle plante n'a presque plus rien de commun avec celles qui faisaient les délices de Voltaire à Ferney, de maréchal Biron à Paris, et de tant d'autres, qui tout en aimant les Tulipes, n'ont jamais passé pour des fous, et encore moins pour des sots. « On m'appellera *Fou-tulipier,* si l'on veut, s'écrie M. Pirolle, mais je ne puis résister à mes palpitations de plaisir et d'admiration quand toutes ces belles plantes d'amateurs sévères sont dans toute la pompe de la toilette qu'ils exigent d'elles. Si Vénus a choisi les roses pour orner son boudoir et ses festins, les Muses et les Grâces ont bien sûrement choisi les Tulipes pour orner le sacré vallon et les bords du Céphise. »

On concevra en effet cette passion quand on verra un parc de six cents Tulipes ornant la terre avec leurs feuilles d'un beau vert uni, et présentant des tiges libres, fermes, moelleusement flexibles, terminées en vases réguliers levés sur le fond par centaines en ligne droite, et gradués les uns au-dessus des autres sur six étages. Que l'on examine bien ces coupes élégantes; toutes semblent forgées par le dieu des arts, ciselées pièce à pièce par celui du goût, et peintes par celui du génie : c'est ce chef-d'œuvre des formes les plus nobles, qui sans doute a servi de modèle au vase enchanteur dans lequel la jeune et ravissante Hébé présentait le nectar au maître des dieux. (Pirolle, *l'Horticulteur français,* p. 319. Voyez aussi le même ouvrage pour la culture des Tulipes.)

Selon Gessner et Linné, les bulbes des Tulipes sont mucilagineuses et nutritives. On peut les manger cuites sous la cendre comme celles de plusieurs autres Liliacées. On en fait aussi des cataplasmes émolliens qu'on applique sur les parties irritées, sur les phlegmons, etc.

ASPHODÈLE. *ASPHODELUS.*

Périgone ouvert. Filamens des étamines dilatés à leur base, et recouvrant l'ovaire en forme de voûte. Semences anguleuses. Lobe de la graine suspendu au sommet penché et aminci de la première feuille. (Jussieu.)

ASPHODÈLE RAMEUX.

ASPHODELUS RAMOSUS.

Asphodelus ramosus. Linn. Spec. 444. Lam. Encycl. Bot. 1. 300. DC. Fl. Fr. 1917. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 188. Red. Lil. t. 314.

On reconnaît cette belle plante à ses racines bulbeuses et multipliées, d'où part une tige haute de deux à trois pieds, droite, cylindrique, nue et plus ou moins rameuse dans sa partie supérieure; à ses feuilles radicales, nombreuses, très longues, ensiformes, et d'un vert foncé; à ses fleurs blanches, ouvertes en étoile et traversées d'une ligne brune ou rougeâtre.

L'Asphodèle rameux croît en Espagne, en Italie, et dans les provinces méridionales de la France. Il abonde dans les hauts pâturages des Pyrénées.

La grâce de son port, l'éclat de ses fleurs, en font une des plus belles parures des parterres. On le multiplie, au printemps et à l'automne, par ses semences ou par ses racines. Il se plaît dans un bon terrain exposé au soleil et néanmoins un peu frais, autrement il faut l'arroser afin qu'il donne des fleurs plus grandes et plus nombreuses.

Cette plante n'est pas moins recommandable par ses propriétés économiques. Ses bulbes desséchées comme les autres racines fournissent une substance amilacée très nourrissante. On peut en faire une sorte de pain au moins égal à celui qu'on obtient de la farine de pomme de terre.

En Espagne on donne aux bestiaux les bulbes crues ou cuites de l'Asphodèle rameux. Dans une ferme de ce pays, une partie des animaux fut nourrie seulement avec du foin et de la paille, et l'autre partie avec des racines d'Asphodèle. Les premiers furent incommodés par un hiver très humide et très inconstant, tandis que les autres le supportèrent parfaitement et engraissèrent pour la plupart. Dans les Pyrénées, où cette plante est très commune, on arrache ses bulbes à leur maturité pour en nourrir les porcs.

La culture en grand de cette espèce d'Asphodèle offrirait une ressource précieuse contre la disette. On ne saurait trop multiplier les plantes alimentaires.

La propriété nutritive de l'Asphodèle blanc était connue des anciens; ils l'avaient consacré aux mânes et à Proserpine. Au-delà de l'Achéron, dit Lucien, est une vaste prairie d'Asphodèles à travers laquelle passe le fleuve d'oubli.

Homère parle également dans l'Odyssée de cette prairie des Enfers. Achille charmé d'apprendre de la bouche d'Ulysse que son fils a paru avec éclat parmi les héros, s'éloigne, et traverse à grands pas la sombre prairie d'Asphodèles. Dans le même poëme, les ombres des chefs qui s'étaient emparés

du palais d'Ulysse franchissent, sous la conduite de Mercure, les flots de l'Océan, le rocher élevé de Leucade, et, traversant les portes du soleil et le peuple des Songes, arrivent en un moment aux prairies où fleurit l'Asphodèle, qu'habitent les morts, vains et légers fantômes.

Les Grecs et les Romains plantaient l'Asphodèle dans le voisinage des tombeaux, avec le lis, la rose, la violette, l'amaranthe et le narcisse. Ils voulaient que la dernière demeure de leurs pères fût constamment parfumée par ces fleurs odoriférantes. Ils choisissaient les plus beaux sites pour y élever ces monumens simples, mais d'une si grande expression, que le voyageur parcourant les ruines de Rome ou d'Athènes, s'arrête encore aujourd'hui devant un tombeau, et oublie pour ainsi dire les temples, les statues, les colonnes, les obélisques, pour se livrer au charme mélancolique qui s'empare de son âme.

ASPHODÈLE JAUNE.

ASPHODELUS LUTEUS.

Asphodelus luteus. Linn. Spec. 443. Lam. Encycl. Bot. 1. 300. DC. Fl. Fr. 1915. Jacq. Hort. Vind. t. 77. Red. Lil. t. 223.

Sa racine est composée de fibres charnues, jaunes, fasciculées, d'où s'élève une tige droite, simple, ferme, haute de deux ou trois pieds et quelquefois plus, garnie dans toute sa longueur d'un grand nombre de feuilles très menues, presque filiformes, longues, anguleuses et striées.

Cette tige se termine par un bel épi de fleurs nombreuses et d'un jaune d'or qui s'épanouissent en été. Les pétales sont

très ouverts et traversés dans leur longueur par une raie verte; les étamines inégales et courbées.

C'est une des plus belles plantes vivaces de nos parterres. Elle nous vient de l'Italie et de la Sicile, où elle croît naturellement. On la cultive comme l'Asphodèle blanc, sous le nom de *Bâton* ou *verge de Jacob*.

En Sicile, les habitans des campagnes mangent la tige de l'Asphodèle jaune, lorsqu'elle commence à pousser. Elle a à peu près la saveur de l'asperge.

ORNITHOGALE. *ORNITHOGALUM.*

Périgone persistant, resserré à sa base, ouvert à son sommet. Filamens des étamines dilatés à leur base. Un style à stigmate en tête. Capsule à trois valves et à trois loges; semences arrondies.

ORNITHOGALE EN OMBELLE.

ORNITHOGALUM UMBELLATUM.

Ornithogalum umbellatum. LINN. Spec. 441. LAM. Encycl. Bot. 4. 615. DC. Fl. Fr. 1948. LAPEYR. Plant. Pyr. 1. 185. BALB. Fl. Lyon. 1. 724. CHEV. Fl. Par. 2. 287. DUB. Fl. Orl. 558. JACQ. Fl. Austr. t. 343. RED. Lil. t. 143.

Cette plante bulbeuse a des feuilles radicales, étroites, linéaires, étalées, souvent contournées, du milieu desquelles sort une hampe droite, cylindrique, haute de huit à dix pouces, portant au sommet une grappe de fleurs, qui ressemble, en quelque sorte, à une ombelle. Ces fleurs sont

nombreuses, assez grandes, d'un beau blanc en dessus, rayées de vert en dessous. Les filamens des étamines sont en alêne, élargis à leur base; l'ovaire est d'un jaune verdâtre.

L'Ornithogale en ombelle est très commun dans les Pyrénées; il croît partout, dans les champs, dans les jardins, même sur les hautes montagnes. On le trouve dans les prés et dans les bois des environs de Paris, à Verrières, à Buc, à Meudon, etc., où il fleurit en avril et en mai.

C'est une fort jolie plante, qui offre des fleurs disposées en élégant parasol d'un joli blanc de lait, et d'une odeur suave, mais l'on n'en jouit guère que pendant une quinzaine de jours, et pour quelques instans de la journée. Elles s'ouvrent à onze heures et se referment à trois. Le moment de son épanouissement lui a fait donner le nom de *Dame d'onze heures*. On l'appelle en anglais *Étoile de Bethléem* (*Bethleem-star*). Elle aime le soleil; on la propage par ses caïeux après le dessèchement des feuilles.

Ses bulbes sont recherchées par les campagnards comme un aliment préparé par la nature; ils les mangent cuites comme les oignons ordinaires. Elles fournissent une farine propre à faire un pain nourrissant.

ORNITHOGALE JAUNE.

ORNITHOGALUM LUTEUM.

Ornithogalum luteum. Linn. Spec. 440. Lam. Encycl. Bot. 4. 612. DC. Fl. Fr. 1942. Chev. Fl. Par. 2. 286. Dub. Fl. Orl. 556. Red. Lil. t. 302. f. 1.

Sa hampe est glabre, anguleuse, haute de cinq à six pouces. Elle se divise vers son sommet en plusieurs rameaux

ou pédoncules pubescens, presque disposés en corymbe. Les feuilles radicales sont étroites, souvent plus longues que la tige, et rarement au-delà de deux.

Les fleurs sont nombreuses, grandes et de couleur jaune : les étamines n'ont point les filamens dilatés.

Cette plante est assez commune en France. On la rencontre dans les bois, dans les prés, dans les champs, dans les jardins. Elle fleurit en mars et avril. On la cultive pour la décoration des parterres.

Les paysans mangent ses racines bulbeuses. Elles ont servi à faire du pain dans les années de disette. (Linné, Plenck, Gattenhof, Willemet.)

ORNITHOGALE NAIN.

ORNITHOGALUM MINIMUM.

Ornithogalum minimum. LINN. Spec. 440. DC. Fl. Fr. 1943. LAPEYR. Plant. Pyr. 1. 185. BALB. Fl. Lyon. 1. 723. CHEV. Fl. Par. 2. 286. DUB. Fl. Orl. 555. RED. Lil. t. 302. f. 2.

Cette plante ressemble beaucoup à la précédente; mais elle en diffère par ses pédoncules pubescens, souvent divisés à leur base, et par ses fleurs également pubescentes en dessous, d'ailleurs jaunes et solitaires sur chaque pédicelle.

La spathe est à deux ou quatre folioles plus longues que l'ombelle; elle contient souvent dans une variété de petites bulbes agglomérées.

L'Ornithogale nain croît dans les terrains sablonneux, dans les champs, dans les vignes, dans les lieux cultivés.

On le trouve dans les Pyrénées, aux environs de Lyon, d'Orléans et de Paris.

Ses petites bulbes sont alimentaires. On les mange dans quelques cantons sous le nom de *Rocambole jaune.*

AIL. *ALLIUM.*

Périgone ordinairement à six divisions. Filets des étamines quelquefois dilatés, et munis de trois pointes. Stigmate simple. Spathe bivalve, renfermant un grand nombre de fleurs disposées en ombelle.

AIL CULTIVÉ. *ALLIUM SATIVUM.*

Allium sativum. LINN. Spec. 423. LAM. Encycl. Bot. 64. DC. Fl. Fr. 1950. ROQ. Phyt. Méd. Nouv. Éd. 1. 172. t. 14.

Sa racine est une bulbe arrondie, recouverte de plusieurs tuniques minces, blanches ou rougeâtres, sous lesquelles on trouve plusieurs petites bulbes oblongues, pointues, nommées vulgairement *gousses d'ail.*

Sa tige est droite, simple, élevée, garnie de feuilles planes, linéaires et pointues. Elle se termine par une ombelle chargée de bulbes, et composée de fleurs blanches ou rougeâtres. Les étamines sont alternativement simples et à trois pointes.

Cette plante potagère croît naturellement dans les champs en Sicile et dans la Provence. On la trouve sur les bords de la mer près des îles d'Hières. On la cultive dans tous les jardins, où elle fleurit en juin et en juillet.

C'est principalement dans le midi de la France que l'Ail est un objet de grande culture. Des champs entiers en sont annuellement couverts. En Provence et en Languedoc on plante l'Ail à la fin de novembre ou au commencement de décembre. Dans les provinces du Nord on le plante au mois de mars. On ne sème point la graine, ce serait perdre une année. Une tête d'Ail contient ordinairement depuis huit jusqu'à quinze caïeux; il s'agit seulement de les séparer, et chaque caïeu fera sa plante dans l'année même. Plus la terre sera ameublie, mieux la bulbe profitera. Il est inutile d'observer les jours de la lune; plantez votre Ail en temps convenable, et préparez votre terrain de la manière la plus avantageuse, cela vaut mieux. Palladius dit pourtant que, si l'on plante et l'on arrache l'Ail lorsque la lune est cachée à notre horizon, il *perdra son odeur fétide*. Je n'en crois rien.

L'Ail a été tour à tour un objet d'estime ou de mépris chez les anciens peuples. Les Égyptiens en avaient fait une divinité, ainsi que de l'oignon et du poireau. Les Athéniens étaient grands mangeurs d'Ail. Avant de descendre dans l'arène, les lutteurs en mangeaient quelques gousses pour avoir plus de force et de courage. « Prenez ces gousses d'Ail, dit Aristophane, et avalez-les. — Pourquoi donc? Mon ami, c'est pour vous donner plus de force avant le combat. » (*Les Chevaliers*). Ils avaient également remarqué que les coqs se battaient avec plus d'ardeur lorsqu'on leur avait donné de l'Ail. Cependant on le défendait à ceux qui entraient dans le temple de la Mère des Dieux.

Chez les Romains, le peuple, les soldats, les moissonneurs, se nourrissaient d'Ail. Les esprits faibles croyaient même qu'il avait la vertu d'éloigner les maléfices.

Ces Gaulois d'une taille énorme, ces prêtres de Cybèle, ou quelque vieille borgnesse jouant du fifre, vous épouvan-

tent et vous menacent : si vous ne mordez le matin à trois reprises une tête d'Ail, vous voilà, à les entendre, hydropique pour le reste de vos jours.

Tum grandes Galli, et cum sistro lusca Sacerdos,
Incussere Deos inflantes corpora, si non
Prædictum ter mane caput gustaveris alli.

(Pers. *Sat.* 6.)

L'Ail était rarement admis dans la haute cuisine des Romains, et tout le monde connaît les imprécations d'Horace, qui le comparait aux plus affreux poisons. Chaque nation a ses goûts et ses antipathies; les gourmands de Rome dédaignaient l'Ail, et ils recherchaient l'*assa fœtida.* L'odeur du garum ou des poissons putréfiés leur était si agréable qu'ils en portaient sur eux, en guise de parfum, dans des flacons d'onyx. Cet exécrable assaisonnement faisait les délices d'Apicius et de son école.

L'Ail a trouvé plus d'un détracteur parmi les modernes. Mais si le Parisien le dédaigne, ou l'accueille froidement, parce qu'il craint son odeur un peu trop expansive, les habitans des provinces méridionales en mettent dans presque tous leurs ragoûts, et il s'en fait dans ces pays une consommation incroyable. Allez faire un tour à la foire de Beaucaire, et vous verrez la quantité d'Ail qu'on y vend. Dix navires pourraient à peine enlever toutes les gousses d'Ail qu'on apporte à cette foire.

L'Ail, manié d'une main discrète, agit sur nos organes comme une substance tonique, agréable et salubre. C'est un assaisonnement précieux pour les personnes d'un tempérament lymphatique, pour les estomacs froids, paresseux, engourdis. Il ranime les facultés digestives, excite la transpiration et la sécrétion des urines. Si votre cuisi-

nier est un peu habile, il vous donnera des ragoûts à l'Ail qui vous paraîtront excellens, et où vous pourrez à peine le découvrir. Mais si vous êtes né aux bords de la Garonne ou de la Gironde, qu'il se garde bien de neutraliser ce parfum méridional : il faut que votre palais le savoure dans toute sa pureté originelle.

On sert à un riche Bordelais un gigot de mouton des Ardennes, rôti à point, d'une couleur admirable. Il se hâte de le dépecer, et déjà son odorat cherche à saisir les *molécules suaves* de l'Ail. La première tranche laisse échapper un jus abondant; mais ce jus ne récrée que l'œil, il ne dit rien à l'odorat. Il fait des incisions plus profondes, il n'en sort aucun arome. Il veut interroger son palais, ses papilles restent muettes. Le cuisinier est mandé, grondé, réprimandé. « Comment! vous avez oublié l'Ail! — Mais non, Monsieur; voyez dans le manche, vous en trouverez une petite gousse. — Ignorant que vous êtes! vous l'avez caché comme une petite miniature dans le manche! c'est le corps même du gigot qu'il fallait remplir d'Ail. Voyez ces tranches dont la couleur monotone fatigue l'œil, au lieu de lui offrir cet aspect entrelardé qui en eût fait le charme! et le parfum! et le goût! quelle différence! Allez, vous avez déshonoré mon gigot; que ce soit pour la dernière fois. »

Donnez à un pauvre Gascon qui a perdu l'appétit, une *aigue boulide*, c'est-à-dire un peu de pain bouilli dans l'eau avec de l'Ail, du sel, et de l'huile d'olive; cette petite soupe va le ranimer et lui donner de nouvelles forces. Un Allemand vous demanderait une soupe au vin avec de la noix muscade; un Anglais, du thé et du rhum; un gourmand, du kari à l'indienne; un médicomane, une prise de rhubarbe. Voyez ce que c'est que l'empire de l'habitude.

Qui n'a entendu parler du chapon de Gascogne? Tout le

monde sait que, dans ce pays, on assaisonne la salade de chicorée avec une croûte de pain bien enduite d'Ail : on appelle plaisamment *chapon de Gascogne* cette croûte ainsi parfumée. A Marseille, à Montpellier, à Toulouse, à Bordeaux, enfin dans toutes les villes du Midi où l'on connaît la bonne chère, c'est l'assaisonnement obligé de la salade d'endive. Pendant les grandes chaleurs, où l'on a besoin de ranimer un peu l'estomac, de l'aider dans ses fonctions, la nature nous indique l'usage des végétaux stimulans. Au reste, l'Ail des provinces méridionales est beaucoup moins âcre que celui qu'on cultive dans le Nord. Les Gascons qui viennent à Paris ont bientôt remarqué cette différence lorsqu'ils demandent chez nos grands restaurateurs de la morue à la Provençale.

Et les champignons! et les morilles! et les ceps! Un Bordelais les flaire avant d'y goûter. Sentent-ils l'Ail, la joie brille dans ses yeux. Oui, il faut un peu d'ail aux champignons des bois; ce condiment les rend, sinon plus agréables, du moins plus salubres, plus faciles à digérer. Nous en reparlerons plus tard, nous prions l'amateur de ne point s'impatienter.

L'Ail pénètre rapidement dans tous les organes, dans tous les vaisseaux du système, et ses principes volatils s'échappent par les urines, par la respiration, par les émanations de la peau, etc. Si vous avez mangé de l'Ail, renoncez pour le moment aux légers entretiens, ses exhalaisons pourraient blesser des nerfs délicats. Mais si vous partez pour la chasse, si vous voyagez par un temps humide et brumeux, ou si vous êtes appelé à ouvrir la tranchée, ne dédaignez point l'Ail, il vous reconfortera, il vous rendra plus intrépide. C'est l'assaisonnement du laboureur, du marin, du soldat, de l'ouvrier soumis à de rudes travaux.

Plusieurs chimistes se sont occupés de l'analyse de l'Ail.

Bouillon-Lagrange en a extrait une huile volatile blanche, du soufre, de la fécule, du mucilage, de l'albumine, du sucre, et quelques phosphates. Si l'on frotte la surface extérieure du corps avec de l'Ail, on ne tarde pas à être affecté de son goût, et l'haleine exhale bientôt une odeur alliacée. Les faits de ce genre ont sans doute inspiré l'idée heureuse de choisir la voie de l'absorption pour frayer une route nouvelle aux médicamens.

L'Ail ne doit pas être considéré seulement comme une plante alimentaire, il se recommande encore par des vertus médicinales énergiques. Galien l'appelait *Theriaca rusticorum*. Son suc adouci avec un sirop quelconque, et donné à petites doses, est un puissant hydragogue. Bergius a guéri des fièvres quartes d'automne avec récidive, en faisant prendre matin et soir quelques gousses d'Ail. Ses vertus vermifuges sont généralement connues. La médecine domestique prescrit aux enfans tourmentés par les vers, deux ou trois bulbes d'ail infusées dans du bouillon, dans du lait ou dans une tasse d'eau sucrée. Ce remède simple fait périr ou met en fuite les vers lombrics et les vers ascarides. Les paysannes se contentent de faire manger à leurs enfans quelques tartines de pain bien frottées d'Ail. On peut aussi leur appliquer sur le ventre une espèce de liniment préparé avec deux ou trois cuillerées d'huile d'olive et deux gousses d'Ail écrasées.

Les cataplasmes d'Ail produisent sur la peau l'effet du sinapisme. On peut les employer à la campagne lorsqu'on n'a pas sous la main de la farine de moutarde. On les applique à la plante des pieds pour débarrasser la tête ou la poitrine, pour détourner des congestions imminentes.

L'Ail est un des ingrédiens du fameux *vinaigre des Quatre Voleurs*. C'est un fort bon remède pour dissiper les éma-

nations qui frappent désagréablement l'odorat, mais il ne faudrait pas trop se fier à sa vertu anti-pestilentielle.

Enfin l'odeur de l'Ail préserve les nouveaux fruits de l'atteinte des oiseaux. Il suffit de suspendre aux branches des arbres plusieurs paquets de gousses d'Ail pour que les moineaux et autres oiseaux avides de fruits n'en approchent point.

AIL ROCAMBOLE.

ALLIUM SCORODOPRASUM.

Allium scorodoprasum. LINN. Spec. 425. LAM. Encycl. Bot. 1. 66. DC. Fl. Fr. 1953. LAPEYR. Plant. Pyr. 1. 179. CHEV. Fl. Par. 2. 289. Fl. Dan. t. 290.

Cette espèce ressemble beaucoup à l'Ail ordinaire. Elle a une tige haute de trois à quatre pieds, ronde, garnie de feuilles très longues, larges d'environ six lignes, planes, légèrement crénelées sur les bords. Le sommet de la tige, ordinairement plié en spirale avant la floraison, se déroule ensuite peu à peu.

Les fleurs sont d'une couleur purpurine, réunies en tête, enveloppées avant leur épanouissement dans une spathe blanchâtre, allongée en manière de corne.

On trouve cette plante dans les prés, dans les champs sablonneux, où elle fleurit en juin et en juillet. On la cultive dans les jardins potagers sous le nom d'*Ail d'Espagne* ou *Rocambole*.

Ce ne sont pas les oignons ou les gousses de cette espèce d'Ail que l'on mange, mais bien les petites bulbes qui couronnent sa tige et que l'on appelle *rocamboles*. Elles servent

aussi à multiplier la plante en les plaçant en terre, toujours la tête en haut, dans le mois de mars, en arrachant le petit oignon qui s'est formé au mois de juillet, et en le replantant au printemps suivant. On obtient, avec ce procédé, des têtes plus belles, des rocamboles plus grosses.

Ces bulbes offrent un condiment plus doux que l'Ail. Les cuisiniers s'en servent pour donner du relief aux herbes fades et aqueuses, aux alimens indigestes. On en fait une grande consommation en Espagne et dans nos départemens méridionaux.

AIL POIREAU. *ALLIUM PORRUM.*

Allium porrum. Linn. Spec. 1. 64. DC. Fl. Fr. 1950. Lam. Encycl. Bot. 1. 64. DC. Fl. Fr. 1950. — Blackw. Herb. t. 421.

Cette plante potagère, appelée vulgairement *Poireau* ou *Porreau*, offre une bulbe oblongue, simple, recouverte par les gaînes minces et blanches des feuilles inférieures. Sa tige est droite, ferme, haute de deux ou trois pieds; ses feuilles sont allongées, courbées en gouttière et d'un vert glauque.

Les fleurs sont petites, nombreuses, blanches ou rougeâtres, disposées en une ombelle serrée et formant une tête arrondie : les filets des étamines sont alternativement simples et à trois pointes.

Le Poireau passe pour être indigène des vignes de la Suisse. Sonnini l'a trouvé en abondance dans plusieurs îlots inhabités de l'Archipel grec. On le cultive dans tous les jardins pour l'usage de la cuisine.

Sa bulbe contient un principe volatil, du sucre et du mu-

cilage. On l'emploie particulièrement dans le potage gras avec la carotte, le navet et le céleri; dans le potage à la julienne, dans la purée de racines, etc. Le Poireau cuit est légèrement nutritif, et facile à digérer. On le conseille aux graveleux à cause de sa vertu diurétique.

Dans les provinces méridionales, il est beaucoup plus doux que dans le Nord. Les paysans et les ouvriers le mangent cru avec du sel et du pain bis.

Les Romains connaissaient le Poireau. Celui du territoire de Tarente exhalait une odeur très forte. Lorsque vous en aurez mangé, dit Martial, serrez vos lèvres, *donnez des baisers fermés.*

Fila Tarentini graviter redolentia porri
Edisti quoties, oscula clausa dato.

(*Epigr.* Lib. 13.)

AIL OIGNON. *ALLIUM CEPA.*

Allium cepa. LINN. Spec. 431. LAM. Encycl. Bot. 1. 69. DC. Fl. Fr. 1967. — *Cepa vulgaris.* BAUH. Pin. 71.

Rien de plus commun que cette espèce, dont la bulbe porte le nom d'Oignon. On la cultive partout. Sa tige est nue, fistuleuse, cylindrique, renflée vers sa partie inférieure. Ses feuilles sont engaînantes, longues, aiguës, fistuleuses comme la tige.

Les fleurs sont nombreuses, d'un vert blanchâtre ou rougeâtre, disposées au sommet de la tige en une tête arrondie ou un peu ovale.

Sa racine est une espèce de bulbe sphérique, comprimée en dessus et en dessous, recouverte de tuniques blanches ou

rougeâtres, d'une saveur fortement piquante et ammoniacale. On distingue plusieurs variétés d'Oignons; les principales sont : l'Oignon rouge, à bulbe arrondie, couverte de tuniques rouges; l'Oignon blanc, gros et hâtif; l'Oignon pyriforme, l'Oignon d'Espagne à bulbe oblongue, et le petit Oignon de Florence.

On croit que l'Oignon est originaire de l'Afrique. C'était une des divinités des Égyptiens.

Chez ce peuple, dit Juvénal, mordre dans un poireau ou dans un Oignon, ce serait un sacrilége. O la sainte nation, qui voit ses dieux croître dans les jardins!

Porrum et cepe nefas violare et frangere morsu.
O sanctas gentes, quibus hæc nascuntur in hortis
Numinas!
(*Sat.* 15.)

Du plus profond respect les porreaux entourés,
Les oignons à leurs yeux sont des objets sacrés :
D'une dent sacrilége ils puniraient l'atteinte;
Y toucher est un crime. O la nation sainte,
A qui dans les jardins il naît de pareils dieux!
(*Traduction de* Raoul.)

Mais les Grecs ne craignaient point de se régaler d'Oignons. Dans le *Banquet des Savans,* Hermippus vante ceux de Corcyre. Pour les Corcyréens, dit-il, puisse Neptune les abîmer dans leurs vaisseaux, parce qu'ils gardent leurs Oignons pour eux. Antiphane fait également l'éloge des Oignons de Samothrace.

Depuis fort long-temps cette plante potagère a fait le tour du monde. On la voit partout, nourrissant le pauvre, aiguisant les mets du riche, et il n'y aurait pas maintenant de cuisine possible sans Oignons. On préfère les Oignons

blancs, surtout l'Oignon blanc d'Espagne, et le petit Oignon blanc de Florence, parce qu'ils sont plus doux, d'une saveur plus agréable.

L'Oignon contient un principe sucré, du mucilage, du gluten coagulable à la chaleur, de l'acide phosphorique, du citrate de chaux, de l'acide acétique, du soufre, une huile blanche âcre, et une matière végéto-animale. Cette combinaison chimique place l'Oignon parmi les alimens excitans et diurétiques.

Disons en peu de mots ses qualités culinaires, car nous n'oserions parler de cette immensité de mets que l'Oignon relève de sa saveur piquante, nous craindrions de nous égarer dans ce dédale nutritif. Que les vrais cuisiniers le métamorphosent de mille manières, qu'ils le cachent adroitement dans leurs grandes et petites sauces, qu'ils le glacent, qu'ils le mettent en purée, en saupiquet ou en marinade, pourvu qu'ils nous permettent seulement de parler de la soupe à l'Oignon et du miroton de nos pères. « Une soupe à l'Oignon ! Y pensez-vous ? — Eh ! pourquoi pas, si elle est bien faite ? » Au reste, la voici telle que la faisait un gastronome célèbre, dont le monde friand portera long-temps le deuil.

Soupe à la Cussy.

Vous choisissez une vingtaine de petits Oignons, vous les épluchez, vous les coupez par tranches, et vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre frais et un peu de sucre. Vous les tournez jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur d'or ; puis vous les mouillez avec du bouillon, et vous ajoutez la quantité de pain nécessaire. Au moment de servir votre potage, vous l'arrosez de deux petits verres de vieille eau-de-vie de Cognac.

Pour faire pénitence dans le carême, M. de Cussy préparait lui-même cette soupe un peu romantique, et il en mangeait une belle assiettée. Si quelque ami venait le surprendre, il tenait en réserve, dans son garde-manger, une queue de saumon et une botte d'asperges. C'est ainsi qu'il me donna à dîner un jour de la semaine sainte, c'était le jeudi. Il faisait, au reste, peu de cas du potage, lorsqu'il savait qu'un dîner fin devait le suivre. Voici un de ses aphorismes : La soupe est la préface du dîner; un bon ouvrage n'en a pas besoin.

Revenons à notre soupe à l'Oignon. J'en conseillerais volontiers quelques cuillerées à ceux dont l'estomac est fatigué de potages gras et de bonne chère, pourvu que l'Oignon ne leur soit pas antipathique. Ce stimulant vaut bien la rhubarbe, dont l'action purgative peut augmenter le trouble et la fatigue de l'organe digestif.

Voici le miroton de nos pères, le bourgeois, le classique miroton. Vous qui vivez d'ortolans, de bartavelles et de blanc-manger, vous surtout qui ne pouvez digérer que quelques fécules, vous tressaillez au seul nom de miroton! Eh bien, quittez votre salon doré, votre fauteuil, votre chaise longue, allez remplir vos poumons d'un air vif et pur; courez, fatiguez vos membres, et venez prendre place à notre petite salle à manger, vous savourerez avec plaisir ce ragoût campagnard. La bonne ménagère lui a donné tous ses soins. Voyez sa bonne mine : des tranches de bœuf, artistement coupées, reposent mollement sur l'Oignon, dont la belle couleur imite les teintes châtoyantes de la topaze.

Il faut, au reste, que l'Oignon soit semé légèrement dans les mets, il faut surtout respecter les antipathies, les habitudes, les caprices de l'estomac. Telle personne qui digère parfaitement la croûte de pâté, ne pourra supporter le moindre goût d'Oignon. Nous avons connu des femmes

délicates, d'une complexion nerveuse, que l'ail ou l'Oignon jetaient dans des spasmes affreux. Ces plantes bulbeuses conviennent particulièrement aux personnes robustes, aux villageois, au pâtre, au laboureur, au moissonneur. Dans les campagnes on mange l'Oignon cru, et on le digère à merveille. C'est un excitant qui réveille l'ouvrier et double ses forces. Les habitans du Midi mangent l'Oignon cuit sous la cendre, et ils en font des salades appétissantes avec de l'huile d'olive. Au reste, l'Oignon cultivé aux environs de Paris ne saurait être comparé à celui du Languedoc, du Roussillon ou de la Provence. L'Oignon est d'autant plus doux qu'il croît dans des pays plus chauds.

La médecine domestique sait mettre à profit les plantes de son jardin. Ainsi elle ne saurait dédaigner l'Oignon lorsqu'elle a besoin de tisanes diurétiques, de boissons pectorales excitantes. Elle conseille surtout le bouillon de veau aux Oignons, aux navets, aux carottes pour stimuler légèrement le système urinaire. Elle prépare un sirop d'Oignon dont elle a souvent observé les bons effets vers la fin des rhumes et des catarrhes. Le voici :

Sirop d'Oignon contre le rhume.

Prenez : Oignons blancs coupés par tranches, une douzaine ; navets, également coupés par tranches, cinq ou six ; gomme arabique, une once ; eau bouillante, deux livres ; sucre, une livre ; faites bouillir jusqu'à consistance requise, passez votre sirop à la chausse.

On prend de temps en temps une cuillerée à café de ce sirop dans une petite tasse d'infusion de feuilles de capillaire.

Cataplasme contre l'ischurie.

Prenez : Oignons blancs coupés par tranches, cinq ou six ; feuilles de pariétaire, deux poignées ; faites bouillir dans suffisante quantité d'eau de mauve pour former un cataplasme large, épais, dont on recouvre le pubis et le périnée.

On seconde l'effet de ce cataplasme en buvant quelques tasses d'eau d'orge ou de chiendent légèrement miellée. Voulez-vous un diurétique puissant? Ajoutez six onces de suc d'Oignon à une livre d'infusion de thé vert.

AIL CIVETTE. *ALLIUM SCHOENOPRASUM.*

Allium schœnoprasum. Linn. Spec. 432. Encycl. Bot. 1. 70. DC. Fl. Fr. 1973. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 182. Balb. Fl. Lyon. 1. 729.

Cette plante vient par touffes. Ses bulbes, petites, serrées les unes contre les autres, poussent des tiges cylindriques un peu fistuleuses, grêles, hautes de six à huit pouces. Les feuilles sont droites, filiformes, pointues, de la longueur des tiges.

Les fleurs sont purpurines, disposées en ombelle serrée, et traversée par une ligne violette : les filets des étamines sont simples

On cultive cette espèce dans les jardins potagers sous les noms de *Civette*, de *grande Ciboule*. Elle est originaire des provinces méridionales. On la trouve sur les montagnes du Dauphiné, de la Provence et des Pyrénées. Lapeyrouse l'a cueillie sur les roches élevées et humides de la vallée d'Eynes.

On ne sème guère la Civette. Il est plus facile et plus prompt de la multiplier par ses rejetons, en séparant les vieilles touffes. Chacun des nombreux tubercules dont elles sont composées donne à son tour une touffe dans la même année; mais pour qu'elle soit plus belle, on plante ordinairement ensemble deux ou trois tubercules, et on les place à huit ou neuf pouces de distance l'un de l'autre. Cette plantation se fait en février ou mars, suivant la saison, soit en planches, soit en bordures, dans une terre meuble et bien préparée. Il faut l'arroser assez fréquemment pendant les grandes chaleurs.

Cette plante a une variété qu'on appelle *Ciboulette de Portugal*, et qui est plus grande, plus vigoureuse. On n'emploie que les feuilles; plus on les coupe, plus elles sont tendres.

La Civette fournit à la cuisine un assaisonnement aromatique, piquant, un peu âcre. C'est cette qualité incisive qui lui a valu le joli nom d'*Appétit*. En effet elle le réveille, elle le provoque comme les autres plantes alliacées. Pendant les grandes chaleurs, ses feuilles assaisonnent parfaitement les salades, et en favorisent la digestion. Et l'omelette aux fines herbes! Est-il rien de plus agréable, de plus appétissant? Mais c'est à la campagne qu'il faut la manger. Les poules ont chanté à l'aube du jour; voici leurs œufs nouvellement pondus, ils sont encore tout chauds. Vous êtes dans votre jardinet avec un amateur un peu difficile. On vous appelle, l'omelette est prête. Tout le monde la trouve délicieuse; votre gourmand fronce le sourcil. « Eh quoi! les œufs ne sont pas frais! » — Ce n'est point cela. On a oublié la Civette, je ne sens que la pimprenelle, et cette maudite pimprenelle n'a pas un bon goût.

Au reste, la Civette n'est pas seulement appelée à la petite cuisine, on la retrouve dans les grandes et petites sauces de

nos artistes, dans les ragoûts les plus estimés, et jusque dans la crême, dans le fromage blanc. Prenez garde cependant à la Civette, si vous avez l'estomac délicat; elle vous donnera des vents, des rapports, des éructations; votre digestion en sera troublée, et il vous faudra des pastilles alcalines pour dissiper l'orage.

AIL ÉCHALOTE. *ALLIUM ASCALONICUM.*

Allium ascalonicum. LINN. Spec. 429. LAM. Encycl. Bot. 1. 70. DC. Fl. Fr. 1974. MORIS. Sect. 4. t. 14. f. 3. — *Cepa fissilis.* BAUH. Pin. 72.

Ses racines sont composées de petites bulbes fasciculées, rougeâtres à l'extérieur. Ses feuilles et ses hampes sont très menues, cylindriques, pointues, fistuleuses, hautes de huit à neuf pouces : elles forment des gazons fins d'un vert foncé.

Les fleurs, d'une couleur purpurine, forment une ombelle serrée, globuleuse ; leurs étamines sont alternativement simples, et à trois pointes.

Cette plante, originaire du Levant, est cultivée dans tous les jardins potagers sous le nom d'*Échalote*. Il y en a deux variétés qui diffèrent entre elles par leur grandeur. L'une a des bulbes arrondies, rougeâtres, de cinq à six lignes de diamètre; l'autre, plus grande et plus forte dans toutes ses parties, a des bulbes plus allongées, moins rouges et d'une consistance moins solide.

Elle aime les terrains légers, sablonneux, exposés au midi. On la plante ordinairement en bordure dans les jardins potagers, où elle forme des gazons agréables à l'œil. On sépare les petites bulbes, et après avoir tracé un léger

sillon, on les enterre à quatre ou cinq pouces de distance les unes des autres.

L'Échalote croît naturellement dans la Palestine près d'Ascalon, ville célèbre, souvent nommée par les historiens sacrés et profanes. Dès la plus haute antiquité elle y était l'objet d'une culture spéciale. Elle fut apportée en France du temps de la première croisade. Dans le treizième siècle, on la cultivait en grand aux environs d'Étampes. On la vendait dans les marchés, et l'on criait dans les rues de Paris : *Bonnes Eschaloignes d'Étampes.*

Dans les climats chauds, dans nos provinces méridionales, elle est plus douce à l'odorat et au goût qu'aux environs de Paris et dans les départemens du Nord. Ses qualités se rapprochent, du reste, de celles de l'ail et de l'oignon ; mais son odeur est moins forte, moins pénétrante, et sa saveur moins âcre. Au printemps, on se sert des feuilles vertes aussitôt qu'elles ont poussé, et ensuite des nouvelles bulbes, même avant leur maturité parfaite.

L'Échalote stimule agréablement le palais, relève le goût des alimens fades, froids ou visqueux, réchauffe l'estomac et accroît sa force digestive ; mais il faut en user modérément. Tous les gastronomes connaissent les vertus admirables de la sauce aux Échalotes, c'est leur ancre de salut lorsque l'appétit les abandonne. Cette espèce d'aiguillon les excite, les ramène au combat plus forts, plus courageux, ils vont se couvrir de *nouveaux lauriers*. Pour que cette sauce soit plus agréable, et qu'elle réveille d'autres organes, certains amateurs y mêlent quelques lames de truffes. On connaît notre opinion sur tous ces condimens aphrodisiaques ; ils réveillent à peine les hommes froids de leur long sommeil, ils irritent, ils épuisent les hommes d'une organisation ardente.

HÉMÉROCALLE. *HEMEROCALLIS.*

Périgone grand, persistant, infundibuliforme à sa base, campanulé et à six divisions réfléchies à son sommet. Étamines déjetées de côté. Stigmate trigone. Racines fasciculées.

HÉMÉROCALLE JAUNE.

HEMEROCALLIS FLAVA.

Hemerocallis flava. LINN. Spec. 462. LAM. Encycl. Bot. 3. 103. DC. Fl. Fr. 1920. JACQ. Hort. Vind. t. 139. RED. Lil. t. 15.

Sa racine est composée de tubérosités oblongues, fasciculées, d'où s'élève une tige nue, cylindrique, haute de deux pieds et plus, divisée à la partie supérieure en deux ou trois rameaux très courts. Les feuilles sont radicales, réunies en touffes fort longues, étroites, subulées, creusées en gouttière. Les fleurs sont presque sessiles au sommet des rameaux, d'un jaune de citron, d'une odeur suave.

Cette jolie plante croît naturellement dans la Sibérie, dans la Dalmatie, dans les bois humides du Piémont et de la Suisse. On la cultive dans les jardins sous le nom de *Lis asphodèle;* on l'appelle aussi *Belle d'un jour*. En effet, sa fleur dure peu, comme tant d'autres fleurs. Elle aime un terrain léger, frais et peu exposé au soleil.

Ses fleurs sont émollientes, légèrement anodines. On en fait des infusions béchiques, des tisanes pectorales fort agréables.

On cultive également, dans les parterres, une autre espèce fort belle : c'est l'Hémérocalle à fleurs de safran (*Hemerocallis fulva*, Linn.), qu'on dit originaire de la Chine, mais qu'on trouve en Suisse, dans la Provence et dans les Pyrénées, aux environs de Pau et de Tarbes.

Ses feuilles sont fort longues, en lame d'épée, creusées en gouttière ; ses fleurs sont grandes, terminales, d'un rouge de safran, d'une odeur douce, imitant celle de la fleur d'oranger.

ASPARAGINÉES. *ASPARAGINEÆ.*

Asparagoideæ. Vent.

ASPERGE. *ASPARAGUS.*

Fleurs hermaphrodites. Périgone à six divisions profondes, droites ou réfléchies. Étamines libres. Un style; un stigmate trigone. Baie sphérique, à trois loges, renfermant chacune deux graines.

ASPERGE OFFICINALE.

ASPARAGUS OFFICINALIS.

Asparagus officinalis. Linn. Spec. 448. Lam. Encycl. Bot. 1. 294. DC. Fl. Fr. 1853.

On reconnaît cette plante potagère à sa racine charnue, fasciculée, blanchâtre; à sa tige droite, élevée, cylindrique, très rameuse, paniculée, garnie de feuilles molles, linéaires, courtes, pointues, disposées par faisceaux semblables à de petites houpes.

Les fleurs sont d'un vert jaunâtre, souvent dioïques par avortement, situées à l'origine des rameaux, et portées sur un pédoncule renflé aux deux tiers de sa longueur. Le fruit qui leur succède est une baie sphérique, de la grosseur d'un pois, d'un rouge vif à sa maturité parfaite.

L'Asperge croît naturellement dans les bois, dans les haies, dans les sables maritimes, sur les rivages des fleuves. Dans son état sauvage, ses tiges sont grêles, plus ligneuses que succulentes. Cultivée dans les champs et dans les jardins potagers, elle a produit plusieurs variétés de couleur et de grosseur différentes. L'Asperge blanche est la plus hâtive; elle a une saveur douce, mais elle devient bientôt ligneuse. L'Asperge violette est fort grosse; elle fournit beaucoup de substance alimentaire. On rapporte à cette variété l'Asperge de Pologne, d'Ulm et de Darmstadt. On mange, dans l'Ukraine, des Asperges qui ont la grosseur d'une forte bougie. L'Asperge verte est moins volumineuse, mais on la mange dans presque toute sa longueur; c'est la plus estimée.

Les anciens ont connu et cultivé l'Asperge. Athénée parle de l'Asperge des prés et de l'Asperge des montagnes. Il dit que les meilleures sont celles qui viennent sans avoir été semées. Martial, Pline et Juvénal parlent aussi de plusieurs espèces d'Asperges. Les Romains estimaient particulièrement celles de Ravenne.

« La nature, dit Pline, avait voulu que les Asperges fussent sauvages, afin que chacun les cueillît en tous lieux; mais déjà perfectionnées à force de soins, elles étonnent par leur grosseur. Ravenne les vend trois à la livre. » *Sylvestres fecerat natura corrudas, ut quisque demeteret passim : ecce altiles spectantur Sparagi : et Ravenna ternos libris rependit.* (Plin. lib. XIX.)

Juvénal, après avoir fulminé contre le luxe de la table, nous donne le menu de son petit souper de campagne : « Tu m'as promis, Persicus, de souper chez moi; je t'y recevrai avec la même frugalité qu'Évandre reçut Hercule ou Énée.... Voici les mets qui te sont destinés; aucun ne viendra du marché. Ma maison de Tivoli fournira un chevreau, le plus

gras, le plus tendre de mes troupeaux; il n'a point encore brouté l'herbe ni mâché les branches des jeunes saules; il a plus de lait que de sang. Nous aurons des Asperges, que ma fermière, quittant ses fuseaux, alla cueillir sur les montagnes.»

Fercula nunc audi nullis ornata macellis.
De Tiburtino veniet pinguissimus agro
Hædulus, et toto grege mollior, inscius herbæ,
Necdum ausus virgas humilis mordere salicti;
Qui plus lactis habet quam sanguinis, et montani
Asparagi posito quos legit villica fusco.

(Sat. XI.)

Dans beaucoup de pays, en Italie surtout, on recherche encore maintenant l'Asperge sauvage. Les habitans des campagnes vont la cueillir dans les haies, et ses pousses nouvelles leur servent de nourriture.

La tige succulente de l'Asperge a une saveur douce, un peu légumineuse. Elle contient de l'albumine, une fécule verte, un principe volatil résineux, du phosphate et de l'acétate de potasse et de chaux, une matière sucrée et un principe cristallin, que Vauquelin et Robiquet ont nommé *Asparagine*.

Cette plante, cultivée et cueillie en temps convenable, nous offre une nourriture saine, délicate et facile à digérer. Nous ne parlons point des Asperges qu'on mange à Paris pendant l'hiver; celles-là peuvent orner une table riche et luxueuse, mais elles ont peu de saveur; il est vrai que l'œil est satisfait en voyant paraître un légume rare, et c'est assez.

Les uns préfèrent l'Asperge de Hollande, les autres la belle Asperge violette, d'autres l'Asperge verte, parce que toute sa tige est succulente, et qu'il n'y a presque rien de

perdu. On en fait des potages, des ragoûts, des garnitures, mais ordinairement on les sert à l'entremets, soit à la sauce blanche ou en manière de petits pois, soit à l'huile ou au vinaigre. Surtout que le beurre soit fin, l'huile douce, point frelatée. Tout cela est de rigueur pour un palais érudit, un peu difficile, et pour un estomac irritable.

On est généralement d'accord sur les bonnes qualités de l'Asperge. On sait qu'elle est nourrissante, qu'elle a une action spéciale sur les reins et sur la vessie; qu'elle est relâchante et même un peu anodine. Cependant il est des médecins qui l'interdisent aux hémorrhoïdaires, aux goutteux, aux calculeux, etc. *Calculosis, podagricis et mictu cruento et hæmorrhoide laborantibus, a copioso Asparagorum esu paroxysmus quandoque acceleratur.* (Plenck, *Bromatologia*, pag. 77.)

L'Asperge a une action spéciale sur l'organe central de la circulation; c'est une observation toute moderne. Mais quel est le principe de l'Asperge qui renferme cette propriété sédative? Est-ce un corps résineux, comme le prétend M. Johnson, ou plutôt une sorte d'huile grasse observée par MM. Roziers et Latour? Nos grands chimistes ne se sont pas encore prononcés.

Il résulte de plusieurs faits recueillis dans nos hôpitaux, par MM. Broussais, Andral, Fouquier, Serres, etc., que le sirop de pointes d'Asperges a la propriété de ralentir les pulsations du cœur sans irriter l'estomac. Ces faits étaient à peine publiés que tous ceux dont le cœur battait un peu vivement se sont empressés de prendre du sirop d'Asperges. Les pharmaciens pouvaient à peine y suffire. Il n'a fallu que deux ou trois ans pour faire oublier ce nouveau médicament, il n'en est presque plus question. En voici pourtant la recette.

Sirop de pointes d'Asperges.

Vous prenez une suffisante quantité de pointes d'Asperges fraîches, vous les pilez et vous les exprimez fortement; vous laissez reposer le suc, vous le décantez, et vous le filtrez au papier Joseph. Vous mêlez à une livre de ce suc une livre trois quarts de sucre cristallisé. Vous faites cuire votre sirop au bain-marie, vous le passez à la chausse, et vous le conservez dans des bouteilles.

On prend matin et soir une ou deux cuillerées de ce sirop d'Asperges, soit pur, soit mêlé avec une infusion de feuilles de mélisse, pour calmer les mouvemens spasmodiques du cœur et du poumon.

La racine d'Asperge était jadis le remède d'une foule de maux, particulièrement de l'hydropisie, de la jaunisse, des obstructions et du calcul. C'est à peine si on la trouve aujourd'hui chez les herboristes. Lorsqu'elle est fraîche, ou desséchée avec soin, elle a pourtant une action diurétique incontestable; sa décoction miellée ou sucrée a soulagé plusieurs vieillards qui urinaient avec une grande difficulté.

D'après l'examen chimique de M. Dulon, pharmacien à Stafford, la racine d'Asperge contient de l'albumine, de la résine, et une matière sucrée. On a retiré des fruits un alcohol supérieur à celui de quelques céréales, et on a pu en faire avec des aromates et du sucre une liqueur d'un goût agréable.

ASPERGE A FEUILLES AIGUES.

ASPARAGUS ACUTIFOLIUS.

Asparagus acutifolius. Linn. Spec. 449. Lam. Encycl. Bot. 1. 296. DC. Fl. Fr. 1855. Desf. Arbr. 1. 9. — *Asparagus corruda.* Scop. Fl. Car. n. 417. — Clus. Hist. 2. 178. f. 1.

Sa tige grêle, blanchâtre, striée, très rameuse forme une espèce de buisson. Ses feuilles durent toute l'année; elles sont courtes, fines, un peu piquantes, d'un vert sombre, nombreuses, ramassés par faisceaux très rapprochés les uns des autres.

Les fleurs sont d'un blanc jaunâtre, solitaires, portées sur des pédoncules à peine plus longs que les feuilles; elles s'épanouissent au printemps.

On trouve cette espèce d'Asperge dans les terrains arides et pierreux des provinces méridionales. Elle peut cependant être cultivée en pleine terre dans le nord de la France. On la multiplie de graines et de drageons. Sur les côtes de Barbarie on mange ses jeunes pousses comme celles de l'Asperge officinale.

On mange également les pousses de l'Asperge blanche (*Asparagus albus,* Linn.) et de l'Asperge sans feuilles (*Asparagus aphyllus*). Ces deux espèces croissent également en Barbarie.

SMILACÉES. *SMILACEÆ.*

Smilaceæ. Vent.

SMILAX. *SMILAX.*

Fleurs dioïques. Périgone campanulé, à six divisions profondes et ouvertes. Fleurs mâles : six étamines distinctes. Fleurs femelles : un ovaire, trois styles, trois stigmates; baie globuleuse, à trois loges monospermes.

SMILAX SALSEPAREILLE.

SMILAX SARSAPARILLA.

Smilax sarsaparilla. Linn. Spec. 1459. Poir. Encycl. Bot. 6. 468. Lam. Illustr. Tab. 817. f. 1. — Blackw. Herb. t. 393.

Cette plante, dont on a tant exagéré les vertus antisyphilitiques, croît dans l'Amérique méridionale, au Pérou, au Mexique, au Brésil, etc. Elle a des racines grêles, souples, entortillées; des tiges fort longues, sarmenteuses, pliantes, verdâtres, armées d'épines. Les feuilles sont alternes, pétiolées, ovales, terminées par une pointe obtuse, échancrées à leur base, et portées sur des pétioles munis de deux vrilles capillaires.

Les fleurs sont nombreuses, pédonculées, blanchâtres,

disposées en ombelle ; les fruits de forme sphérique, bleuâtres et monospermes.

Les racines de Salsepareille qu'on trouve dans les officines sont longues, flexibles, cannelées, ligneuses, d'une couleur fauve à l'extérieur, blanchâtres intérieurement, inodores, d'une saveur fade, mucilagineuse, légèrement amère. Elles fournissent de l'albumine végétale et de la fécule.

Cartheuser s'étonne avec raison de ce qu'on a attribué à ces racines peu actives, une action spécifique contre la syphilis et autres maladies du système lymphatique. Cullen est tenté de les exclure de la liste des médicamens, parce qu'il les a employées sous toute sorte de formes, sans en obtenir aucun effet marqué. Le témoignage du professeur Alibert n'est guère plus favorable, puisqu'il n'a pu recueillir une seule observation qui constatât d'une manière satisfaisante les propriétés de cette production exotique. D'autre part, Desbois de Rochefort, Hunter, Fordyce, Quarin, Swediaur, en ont fait l'éloge. Swediaur dit même qu'il en a obtenu les meilleurs effets après l'administration infructueuse de plusieurs préparations mercurielles. Toutefois, il observe que, dans le cours de sa longue pratique, il n'a jamais vu cette racine guérir complétement, en Europe, l'affection vénérienne sans le secours du mercure. Cette assertion, fortifiée par le témoignage des praticiens les plus distingués de nos jours, prouve combien le climat influe sur l'action des médicamens, puisqu'en Amérique on guérit facilement la syphilis, par le seul emploi de la Salsepareille, et autres végétaux qui abondent dans cette partie du globe, tels que le gayac, le sassafras, la lobélie bleue, etc.

Au milieu de cette divergence d'opinions, émises par des hommes également recommandables, si on nous permet d'exprimer ici notre sentiment, nous dirons qu'une observa-

tion sévère et souvent répétée nous a fait singulièrement suspecter les grandes vertus attribuées à la Salsepareille, dont les effets ont été constamment nuls, à moins que son usage n'ait été soutenu par quelque préparation mercurielle. Il n'en est pas de même du gayac et du sassafras, dont nous avons pu constater l'action puissante dans plusieurs affections syphilitiques où le mercure avait échoué.

Il convient de signaler ici une préparation de Salsepareille, connue sous le nom de *Roob antisyphilitique*. Ce médicament, dont on a tant exagéré les succès, doit en grande partie son action au sublimé corrosif ou muriate suroxygéné de mercure. Sans doute, il a guéri quelquefois l'affection vénérienne, mais, très certainement, il ne saurait convenir dans toutes les circonstances, et on a vu plusieurs malades tomber dans le marasme et le dépérissement, après un long usage de ce remède, sans avoir obtenu la disparition des symptômes syphilitiques.

On ne doit nullement être surpris de l'espèce de vogue qu'a obtenue, pendant quelque temps, cette composition clandestine, lorsque des médecins accrédités de la capitale la recommandaient à leurs malades, et se faisaient, pour ainsi dire, les compères du charlatanisme. Du reste, ce roob n'est autre chose que le *sirop de Cuisinier*, ou *sirop de Salsepareille composé*, qu'on trouve à un prix bien inférieur chez tous les pharmaciens.

Cette espèce de roob antisyphilitique a produit les effets les plus funestes, lorsqu'on l'a administré à des personnes qui avaient la poitrine faible, irritable, ou qui étaient sujettes à l'hémoptysie, à des rhumes fréquens. Dans une circonstance, son usage inconsidéré a déterminé promptement la mort, après avoir transformé un rhume simple en phthisie pulmonaire. Voici un autre fait dont nous avons été témoin.

Un médicastre se transporte chez un de nos malades atteint d'un catarrhe chronique avec ulcération d'une des glandes tourillaires, et lui promet une prompte guérison s'il veut faire usage d'un remède unique, dont il est possesseur (c'était le roob antisyphilitique). Ce malheureux en prit quatre bouteilles dans l'espace d'environ un mois; mais à la suite de ce traitement, les symptômes s'aggravèrent au point que le malade nous ayant rappelé auprès de lui, son état nous parut désespéré. On proposa une consultation à laquelle furent appelés deux hommes habiles, Jeanet Deslongrois et Antoine Dubois, qui confirmèrent pleinement notre pronostic. Mais ce qui décèle la plus honteuse ignorance et la plus déplorable crédulité, c'est que le panégyriste du roob soutenait hardiment que quelques autres bouteilles amèneraient un changement salutaire. Le malade survécut environ quinze jours à cette trompeuse promesse.

Le roob antisyphilitique ou roob de salsepareille a fait son temps. Sous la restauration il avait déjà reçu une rude atteinte; il lui fut interdit de paraître au coin de toutes les rues de la capitale, parce que les enfans demandaient constamment à leurs pères ou à leurs instituteurs la signification d'une grande affiche qui frappait leurs yeux : *Roob antisyphilitique ou remède spécial des maladies vénériennes*. Cette interdiction, faite dans un but moral, fit tomber le roob antisyphilitique, et il ne pourrait se relever aujourd'hui quand même il s'appuierait sur nos colossales annonces; d'autres remèdes qui ne valent pas mieux ont pris sa place.

Ainsi, lecteur, vous avez maintenant l'*essence de Salsepareille concentrée*. Une essence concentrée! Voilà un beau nom, un titre précieux. L'imagination a dû faire de grands efforts pour le créer. Préférez-vous une essence vineuse? Vous avez le vin de Salsepareille. Vous pouvez vous traiter

en secret, au milieu de vos amis et de vos affaires, à la ville comme à la campagne, en voyage comme dans votre cabinet. L'un ou l'autre de ces remèdes vous rendra pur comme au temps de votre adolescence. Point de médecins, point de privations, point de régime surtout; le régime est pour les sots. Pauvres malades! Fiez-vous à toutes ces belles découvertes publiées par la renommée dans nos villes, dans nos bourgs, dans nos hameaux; vous saurez peut-être un peu tard ce qu'elles valent.

On prend ordinairement la Salsepareille sous la forme de décoction, et on l'associe quelquefois au gayac, au sassafras, etc. Mais les différentes préparations qu'on a proposées doivent, en grande partie, leur action antisyphilitique à l'addition de quelque sel mercuriel. La tisane suivante est d'un usage assez fréquent.

Décoction de Salsepareille.

Prenez: racine de Salsepareille; bois de gayac râpé, de chaque trois onces; faites bouillir dans douze livres d'eau jusqu'à réduction d'un tiers, et ajoutez vers la fin de la coction, bois de sassafras, deux onces; semence d'anis, demi-once.

La dose de cette préparation est de vingt-quatre onces, qu'on divise en quatre parties égales. On y ajoute un sixième, un quart ou un tiers de muriate suroxygéné de mercure, lorsqu'on a à traiter une syphilis rebelle, des exostoses, des affections cutanées, etc. Ce remède est bien supérieur au roob antisyphilitique, mais il ne saurait être appliqué à toutes les maladies de ce genre, tandis que les remèdes des charlatans conviennent à tous les âges, à tous les tempéramens, et dans toutes les circonstances.

Tisane antisyphilitique de Sainte-Marie.

Prenez : Salsepareille fendue; tiges de douce amère écrasées, de chaque une once; racine de saponaire, deux gros; faites bouillir dans six verres d'eau jusqu'à réduction de quatre verres; ajoutez ensuite deux verres de lait.

On prend cette boisson tous les jours en six doses. On ajoute à la première, que l'on prend le matin à jeun, deux heures au moins avant le déjeuner, une cuillerée à bouche d'abord, et ensuite deux de la mixture suivante.

Prenez : eau distillée, deux livres; muriate suroxygéné de mercure, douze grains; sirop de violettes, deux onces.

Le docteur Sainte-Marie a guéri des affections vénériennes très opiniâtres, avec ce seul remède continué pendant environ deux mois.

Tisane antisyphilitique de Plenck.

Prenez : Salsepareille fendue, deux onces; écorce de *daphne mezereum*, demi-gros; faites bouillir dans une pinte et demie d'eau de fontaine jusqu'à réduction d'une pinte. Ajoutez à la colature refroidie : liqueur de Van Swieten, une cuillerée à bouche d'abord, et deux par la suite.

On consomme chaque jour cette quantité de boisson. On peut l'édulcorer avec un peu de sirop d'orgeat ou de capillaire. Cette tisane employée pendant un mois, sans autre médicament, a dompté des maladies vénériennes rebelles, soit des os, soit de la peau, soit des ganglions lymphatiques.

Tisane antigoutteuse de Sydenham.

Prenez : racine de Salsepareille, six onces; racine de squine, bois de sassafras, corne de cerf râpée, de chaque, deux onces; bois de réglisse, une once. Faites bouillir dans seize livres d'eau de fontaine pendant demi-heure; puis laissez cette décoction pendant douze heures sur les cendres chaudes, le vase étant bien clos. Faites-la bouillir ensuite jusqu'à la diminution du tiers; et aussitôt que vous l'aurez retirée du feu, ajoutez-y en infusion demi-once de semences d'anis. Deux heures après, passez la liqueur, laissez-la déposer par résidence, et mettez-la dans des bouteilles que vous boucherez exactement.

Sydenham conseillait l'usage habituel de cette tisane aux goutteux; elle remplaçait l'usage des liqueurs fermentées; cependant lorsque l'âge ou la faiblesse l'exigeait, il leur permettait de boire à chaque repas un verre de vin d'Espagne.

Barthez a également recommandé la décoction de Salsepareille contre le rhumatisme chronique, ou la goutte vague et non fébrile. D'autres praticiens ont combiné la Salsepareille avec les purgatifs de la manière suivante.

Prenez : Salsepareille, quatre onces; eau pure, trois pintes. Faites bouillir à très petit feu, pendant deux heures. En retirant le vase du feu, ajoutez, séné mondé, sulfate de magnésie, de chaque, une once et demie; racine de réglisse contuse, demi-once; laissez infuser pendant vingt-quatre heures et passez ensuite la liqueur.

On prend environ six onces de cette tisane en se couchant, une autre dose le matin à jeun, et une autre deux heures avant le dîner. On se tient chaudement. On observe un

régime léger et adoucissant, et l'on continue ce remède pendant vingt ou vingt-quatre jours.

On doit la formule de cette tisane à M. Rast, autrefois célèbre médecin de Lyon, qui l'employait contre les affections rhumatismales et goutteuses. Le docteur Sainte-Marie la recommande vivement, d'après sa propre expérience, contre le rhumatisme chronique et le rhumatisme goutteux sans fièvre.

On a proposé de remplacer la Salsepareille par quelques plantes indigènes, telles que la Salsepareille piquante, le houblon, le polygone amphibie, la bardane, etc.; mais quoique le houblon, surtout, possède des propriétés actives, l'expérience n'a pas entièrement autorisé cette substitution, du moins dans le traitement des affections syphilitiques.

SMILAX PIQUANT. *SMILAX ASPERA.*

Smilax aspera. Linn. Spec. 1458. DC. Fl. Fr. 1864. Poir. Encycl. Bot. 6. 526. Desf. Arbr. 2. 12. Duham. Arbr. Ed. Nov. 1. t. 53.

On rencontre cette espèce dans le midi de la France, en Espagne et en Italie, au milieu des buissons et dans les bois. Ses tiges sont grêles, anguleuses, flexibles, grimpantes, armées d'aiguillons épars; ses feuilles sont alternes, pétiolées, oblongues, très aiguës, échancrées en cœur à leur base, lisses, nerveuses, vertes, ordinairement parsemées de tâches blanchâtres, garnies à leurs bords, ainsi qu'à leurs nervures postérieures, d'épines assez nombreuses, roides et piquantes; on trouve à la base des pétioles de petites vrilles par le moyen desquelles la plante s'attache aux corps voisins qui la soutiennent.

Les fleurs sont agglomérées sur des grappes terminales; leur périgone est petit, en étoile, à six divisions étroites et ouvertes : les fleurs femelles portent de petites baies sphériques rouges ou noires suivant la variété, à trois loges renfermant une ou deux semences.

On appelle vulgairement cet arbrisseau sarmenteux *Salsepareille d'Europe*, *Liseron piquant*. On lui attribue les propriétés de la Salsepareille officinale, et quelques médecins prétendent qu'il peut fort bien la remplacer. On le cultive pour cela dans le midi de l'Europe, et on le multiplie de drageons et de semences. On mange ses jeunes pousses en salade à Constantinople.

On pourrait cultiver également la Salsepareille officinale, en Languedoc, en Provence et en Roussillon; elle réussit parfaitement sous le climat de Montpellier.

SMILAX SQUINE. *SMILAX CHINA.*

Smilax china. Linn. Spec. 1459. Poir. Encycl. Bot. 6. 470. Gmel. Iter. 3. 32. t. 6. — Blackw. Herb. t. 433.

Ses racines grosses, noueuses, tuberculeuses et d'un brun rougeâtre, poussent des tiges longues, sarmenteuses, anguleuses, dont les articulations sont armées de deux épines courtes et crochues. Les feuilles sont alternes, ovales, entières, d'un vert foncé, à cinq nervures, et portées sur des pétioles munis de vrilles.

Les fleurs sont petites, nombreuses, d'un jaune verdâtre, disposées en manière de corymbe sur des pédoncules axillaires. Le fruit est une baie arrondie, rouge, triloculaire, ayant la forme et le brillant d'une cerise.

Cet arbuste, appelé vulgairement *Squine*, croît à la Chine, au Japon, à la Nouvelle Espagne et à la Jamaïque. L'empirisme et l'habitude ont donné une très grande vogue à sa racine pour le traitement de la goutte, de la syphilis et des maladies cutanées, mais au moment où nous écrivons elle est presque entièrement oubliée. La racine qu'on trouve dans les pharmacies est compacte, noueuse, garnie de tubercules inégaux, revêtue d'un épiderme rougeâtre un peu fauve, d'un rouge pâle intérieurement, inodore, insipide, mucilagineuse. Elle donne à l'analyse un principe extractif simple et une matière amilacée.

Cartheuser est un des médecins qui ont le plus décrié la squine. Cependant on voyait encore, il n'y a pas long-temps, certains praticiens qui l'employaient pour *dépurer la masse des humeurs et fondre l'épaississement lymphatique*. Mais comme cette substance se trouvait presque toujours unie au gayac et au sassafras, il est plus que probable que les succès qu'on lui attribuait étaient dus en grande partie à ces deux médicamens, dont l'activité est généralement reconnue.

Du reste, notre sol nous fournit des plantes beaucoup plus utiles et qu'on doit s'empresser de lui substituer : telles sont la bardane, le houblon, la douce-amère, la saponaire, etc.

On prescrit ordinairement la racine de Squine à la dose d'environ une once pour deux livres de décoction. On la mêle dans les tisanes sudorifiques, avec la salsepareille, le sassafras et le gayac.

Cette même racine contient une sorte de fécule qui sert d'aliment dans l'Amérique du sud. On la fait macérer dans l'eau, et on obtient une poudre rougeâtre, qui, mêlée avec l'eau bouillante, forme une gelée qu'on mange assaisonnée avec du miel ou du sucre.

FRAGON. *RUSCUS.*

Fleurs dioïques ou hermaphrodites. Périgone à six divisions profondes. Six étamines à filamens réunis en tube. Un style; un stigmate. Baie globuleuse, à trois loges monospermes. Graines cornées, dont une ou deux avortent fréquemment.

FRAGON ÉPINEUX. *RUSCUS ACULEATUS.*

Ruscus aculeatus. LINN. Spec. 1474. LAM. Encycl. Bot. 2. 526. Illustr. t. 825. DC. Fl. Fr. 1866. DESF. Arbr. 1. 11. LAPEYR. Plant. Pyr. 2. 610.

C'est un joli arbuste toujours vert, et qui a l'aspect d'un petit myrte par son feuillage. Ses tiges sont hautes de deux à trois pieds, cylindriques, verdâtres, flexibles, à rameaux nombreux. Ses feuilles sont alternes, sessiles, ovales, pointues, lisses, d'un vert luisant, dures et piquantes.

Les fleurs sont petites, solitaires, blanchâtres, nuancées de violet, portées sur un court pédoncule qui naît du milieu des feuilles. Les fruits sont des baies sphériques qui contiennent deux à trois semences, et qui deviennent rouges en mûrissant.

Le Fragon épineux croît dans les bois, en Allemagne, en Suisse, en Italie, en France, etc. Il est assez commun à Fontainebleau, à Montmorency, à Saint-Germain, à Versailles, et dans tous les bois des environs de Paris. On le trouve particulièrement dans les broussailles de Buc, de

Chevreuse, de Dampierre et de Cernay. Il fleurit au printemps, et porte le nom de *petit Houx*, *Houx frelon*.

Cet arbuste conserve sa verdure toute l'année. Ses fruits, d'un rouge vif, contrastent agréablement avec le vert foncé de son feuillage. On le cultive dans les bosquets d'hiver. Il se plaît à l'ombre, et vient parfaitement dans les terrains légers. On le multiplie de drageons qu'on sépare et qu'on plante en mars et en avril.

Ses racines sont grêles, ligneuses, fasciculées, blanchâtres, d'une saveur âcre, un peu amère. Elles font partie des cinq racines apéritives. Les anciens aimaient à associer dans leurs prescriptions plusieurs substances douées de vertus analogues. C'est ainsi qu'ils mêlaient les racines du petit Houx, de l'asperge, du fenouil et du persil pour en composer des boissons, des tisanes apéritives.

On ne saurait refuser une propriété apéritive, diurétique à la racine du petit Houx. Faites bouillir pendant vingt minutes, dans une pinte d'eau, une once ou une once et demie de cette racine ; passez la décoction, et ajoutez-y du miel ou du sucre, quelquefois un peu de nitrate de potasse, vous aurez une tisane qui excitera légèrement les fonctions des reins et de la vessie, mais ne croyez pas qu'elle puisse suffire pour guérir l'hydropisie, la jaunisse, les obstructions, la gravelle, etc.; nous ne sommes plus si crédules, nous sommes trop incrédules peut-être, et nous nous armons de toutes pièces pour dompter la maladie. Mais, avec nos méthodes énergiques, nous faisons violence à la nature, nous la fatiguons, nous l'usons, nous la renversons; elle ne peut plus se relever.

Dans les campagnes, on cueille les pousses vernales du petit Houx, et on les mange cuites comme les asperges. C'est l'entremets du fermier, du berger, du braconnier.

Quelques économistes trouvant le café un peu cher, ont voulu lui substituer les semences du petit Houx. Ces graines torréfiées et pulvérisées, imitent fort bien le café de la Martinique, au dire de M. Pignol. Nous n'avons pas essayé de ce café indigène; nous prions ceux de nos lecteurs qui habitent la campagne de nous suppléer, et de nous communiquer le résultat de leurs expériences.

FRAGON A FOLIOLE.

RUSCUS HYPOGLOSSUM.

Ruscus hypoglossum. Linn. Spec. 1474. Lam. Encycl. Bot. 2. 526. DC. Fl. Fr. 1867. Desf. Arbr. 1. 11. — Barrel. t. 249.

Cette espèce est peu rameuse et peu élevée. Ses tiges sont verdâtres, pliantes, hautes d'environ quinze pouces, garnies de feuilles oblongues, pointues, lisses, et d'un vert foncé. Les feuilles naissent à l'aisselle d'une petite bractée ou foliole scarieuse.

Les fleurs sont dioïques, pédicellées, disposées deux ou trois ensemble, ouvertes en étoile, et d'une couleur verdâtre. Les petits paquets de fleurs sont placés tantôt à la face supérieure, tantôt à la face inférieure des feuilles.

Le Fragon à foliole croît dans les lieux ombragés des montagnes, en Italie et en France. On le cultive dans les bosquets, à cause de son feuillage toujours vert.

On cultive également le Fragon sans foliole (*Ruscus hypophyllum.* Linn.) sous le nom de *Laurier alexandrin.* Cette espèce ressemble beaucoup à la précédente; elle en diffère néanmoins par ses feuilles moins allongées, plus larges, et

surtout par l'absence de la foliole. Elle croît en Italie et en France, dans les mêmes lieux.

On lui a donné le nom de *Laurier alexandrin,* parce qu'on s'en servait autrefois comme du laurier pour couronner les triomphateurs.

Ces deux espèces ou variétés aiment l'ombre, une terre légère et un peu humide; leur culture est la même que celle du Fragon épineux.

Leurs racines sont amères et diurétiques, comme celles du petit Houx. On les a même substituées à celles de la salsepareille exotique ou officinale.

DIOSCORÉES. *DIOSCOREÆ.*

Dioscoreæ. Brown.

IGNAME. *DIOSCOREA.*

Fleurs dioïques. Périgone campanulé, ouvert, à six divisions. Fleurs mâles : six étamines non saillantes, à filamens très courts, portant des anthères simples. Fleurs femelles : ovaire trigone; trois styles; trois stigmates. Capsule comprimée, triangulaire, à trois valves; loges dispermes; semences munies d'un rebord membraneux.

IGNAME AILÉE.

DIOSCOREA ALATA.

Dioscorea alata. Lam. Encycl. Bot. 3. 230. — Rheed. Hort. Mal. 7. 71. t. 38. — *Ubium vulgare.* Rhumph. Amb. 5. 346. t. 121.

Cette espèce fournit dans ses racines, quelquefois très volumineuses, une nourriture saine et abondante. Ses tiges sont herbacées, grimpantes, fort longues, quadrangulaires, munies sur leurs angles de membranes crépues, rougeâtres, qui les font paraître comme ailées. Les feuilles sont opposées, pétiolées, cordiformes, aiguës, vertes, lisses, à sept nervures, à pétioles légèrement ailés et quadrangulaires.

Les fleurs sont petites, jaunâtres, disposées vers le sommet des tiges en grappes axillaires. On voit quelquefois à la partie supérieure des tiges des bulbes sessiles, qui ont la faculté de multiplier la plante.

Cette plante précieuse croît dans les Indes orientales, entre les tropiques. On la cultive avec soin dans les deux Indes, en Afrique, et dans les îles de la mer du Sud.

Sa racine est tubéreuse, très grosse, longue de deux à trois pieds, noirâtre en dehors, blanche ou rougeâtre intérieurement, visqueuse et un peu âcre dans son état de crudité; mais douce, sucrée, farineuse lorsqu'elle est cuite. Cette racine pèse quelquefois jusqu'à trente livres.

On la coupe en morceaux, et on la mange cuite à l'eau ou rôtie sous la cendre; c'est le pain des nègres. On en fait également des bouillies, des crêmes, et autres mets agréables, suivant les goûts et les usages des pays où on la cultive.

On fait également usage des racines de l'Igname à trois feuilles (*Dioscorea triphylla*. Linn.), de l'Igname bulbifère (*Dioscorea bulbifera*. Linn.), de l'Igname à trois lobes (*Dioscorea triloba*), de l'Igname cultivée (*Dioscorea sativa*), et de l'Igname du Japon (*Dioscorea Japonica*. Thunb.). On les coupe par morceaux, et on les mange cuites et assaisonnées de différentes manières.

M. le docteur Ricord Madianna a examiné chimiquement la plupart de ces racines, afin d'apprécier leurs qualités nutritives. Voici le résultat de ses analyses.

Une livre de l'Igname ailée a donné trois onces seize grains de fécule légère. Une livre de l'Igname à trois lobes a fourni quatre onces de fécule amilacée d'une très belle qua-

lité. Il n'a obtenu, sur une livre de la racine de l'Igname blanche (*Dioscorea sativa*), que deux onces de fécule.

Toutes ces racines sont plus ou moins imprégnées d'un principe acrimonieux; elles ont besoin d'être dépouillées de ce principe par la coction pour fournir une nourriture douce et agréable.

THYPHACÉES. *TYPHACEÆ.*

Typhaceæ. Juss. Vent. DC.

MASSETTE. *TYPHA.*

Fleurs disposées en deux chatons cylindriques, placés immédiatement l'un au dessus de l'autre au sommet de la tige. Fleurs mâles : périgone à trois folioles linéaires. Trois étamines ; trois anthères noirâtres et pendantes. Fleurs femelles : périgone remplacé par une houppe de poils. Un ovaire turbiné ; un style court ; deux stigmates aigus. Drupe mucroné, monosperne.

MASSETTE A LARGE FEUILLE.

TYPHA LATIFOLIA.

Typha latifolia. Linn. Spec. 1377. Lam. Encycl. Bot. 3. 722. Illustr. t. 748. f. 1. DC. Fl. Fr. 1805. Chev. Fl. Par. 2. 248. Fl. Dan. t. 645.

Cette plante, qu'on appelle vulgairement *Massette, Masse d'eau, Roseau des étangs*, s'élève sur une tige droite, simple, cylindrique, haute de cinq à six pieds. Les feuilles sont larges, lisses, en forme de glaive, droites, presque aussi longues que la tige, finement striées et d'un beau vert. Elles naissent de la racine et de la base de la tige, qu'elles embrassent par leur gaîne.

Les fleurs sont petites, sessiles, d'un jaune de soufre, ramassées en épi au sommet de la tige : le chaton mâle et le chaton femelle sont très rapprochés et peu distincts; on observe souvent à leur base une spathe caduque.

La Massette à large feuille abonde dans les lieux aquatiques, au bord des marais, des étangs, des rivières.

Les racines sont épaisses, noueuses, jaunâtres, légèrement amères et astringentes. On les confit au vinaigre, ainsi que les nouvelles pousses, et on les mange en salade. Les Russes s'en servent contre le scorbut.

Les feuilles servent à faire des nattes; on en garnit les chaises, on en couvre le toit des chaumières. Suivant Strabon, on faisait à Rome un grand commerce de cette plante aquatique. On a essayé, en France, de carder le duvet des fleurs femelles, qui est fort doux au toucher, et en le mêlant avec un tiers de coton, on en a fait des gants et du tricot.

RUBANIER. *SPARGANIUM.*

Chatons globuleux, disposés autour de la tige; les supérieurs mâles, les inférieurs femelles. Fleurs mâles : périgone à trois folioles linéaires. Trois étamines; anthères oblongues. Fleurs femelles : ovaire turbiné, sessile; deux stigmates aigus. Drupe mucroné, monosperme.

RUBANIER RAMEUX.

SPARGANIUM RAMOSUM.

Sparganium ramosum. C. Bauh. Bin. 15. DC. Fl. Fr. 1808. Chev. Fl. Par. 2. 249. — *Sparganium erectum.* Var. Linn. Spec. 1378. Lob. Icon. t. 80. f. 1.

Sa tige est droite, un peu flexueuse, redressée, haute d'environ deux pieds, rameuse et feuillée à sa partie supérieure. Les feuilles radicales dépassent la tige, en longueur; elles sont engaînantes, pointues, fermes, étroites, pliées en gouttière.

Les fleurs, d'une couleur herbacée ou d'un blanc sale, forment une panicule composée de plusieurs rameaux partant de l'aisselle des feuilles supérieures, qui jouent le rôle de bractées.

Cette plante, très commune au bord des fleuves et des étangs, fleurit en juin et juillet. Les feuilles flottantes ont quelquefois plusieurs pieds de longueur, ce qui lui a fait donner le nom de *Ruban d'eau.*

On attribuait anciennement aux racines une vertu *alexitère* et sudorifique. Elles ont une saveur un peu âcre et amère.

PALMIERS. *PALMÆ.*

Palmæ. Juss. Vent.

ROTANG. *CALAMUS.*

Calice persistant, à six folioles inégales. Six étamines terminées par des anthères arrondies. Un ovaire; un style trifide; trois stigmates. Fruit globuleux, à une seule loge, renfermant une à trois semences.

ROTANG ZALACCA. *CALAMUS ZALACCA.*

Calamus Zalacca. Goertn. Fruct. 2. 267. t. 139. f. 1. Poir. Encycl. Bot. 6. 307. Lam. Illustr. t. 770. f. 2. — *Zalacca.* Rumph. Amb. 5. 113. t. 57. f. 2.

C'est un Palmier de petite taille, hérissé d'épines nombreuses, surtout à la partie inférieure de son tronc. Ses feuilles naissent en touffe du collet des racines; elles sont ailées, fort grandes, à folioles allongées, aiguës, épineuses sur les bords ainsi que sur le pétiole.

Le spadix forme de petites grappes presque radicales. Les fruits sont globuleux, couverts d'écailles imbriquées, roussâtres, d'abord pulpeux, ensuite fermes et un peu coriaces.

Cette plante croît naturellement dans la partie orientale de l'île de Java. On la cultive dans le Malabar. Ses fruits ont une saveur agréablement acide qui les fait rechercher. Les

voyageurs qui s'embarquent en font des provisions, et ils les conservent en les mettant dans des vases avec de la saumure.

Le port du *Calamus rotang* ressemble beaucoup à celui de l'espèce précédente. Le bourgeon qui termine son tronc contient une substance blanche, solide et d'un goût agréable. Il découle des incisions faites à ce Palmier une liqueur claire et limpide, qui s'épaissit insensiblement, et qui devient gommeuse et roussâtre.

Le Rotang sang de dragon (*Calamus draco*), autre espèce des Indes orientales, donne par la macération de ses fruits une résine rouge et astringente.

LATANIER. *CHAMÆROPS.*

Fleurs dioïques par avortement. Calice à six divisions, les trois extérieures plus courtes. Fleurs mâles : spathe aplatie s'ouvrant longitudinalement d'un seul côté. Six étamines; filets réunis à la base. Fleurs femelles : trois ovaires; trois styles et autant de stigmates. Trois drupes petits, globuleux, monospermes.

LATANIER NAIN. *CHAMÆROPS HUMILIS.*

Chamærops humilis. LINN. Spec. 1657. DESF. Arbr. 1. 2. LAM. Encycl. Bot. 4. 714. — *Phœnix humilis.* CAVANIL. Icon. n. 124. t. 115.

Cet arbre se fait remarquer par sa forme élégante et pittoresque. Son tronc est cylindrique, d'une grosseur médiocre, marqué à sa base de cicatrices peu profondes, couronné à son sommet d'un faisceau de feuilles persistantes, palmées,

dures, fibreuses, disposées en éventail et d'un vert glauque. Le pétiole est comprimé en dessus, très élargi à la base, et garni de chaque côté d'un rang d'épines dirigées vers sa pointe.

Les fleurs naissent entre les feuilles au sommet du tronc, et s'épanouissent au printemps. Les fruits sont réunis trois à trois, d'une forme arrondie, d'une couleur rousse en mûrissant.

Le Latanier croît naturellement dans l'Europe australe, en Espagne et aux environs de Nice. On le trouve également sur les côtes de Barbarie, où le professeur Desfontaines et M. Poiret l'ont observé.

La pulpe des fruits est nourrissante. Les Maures et les Arabes la mangent, ainsi que les pousses tendres des racines, et la substance intérieure du sommet des jeunes troncs. Les feuilles servent à faire des cordes, des paniers et des nattes.

On le propage de graines. Il aime les terrains secs, sablonneux et incultes. Dans le nord de la France on l'abrite dans la serre tempérée pendant l'hiver.

AREC. *ARECA.*

Spathe bivalve. Spadix rameux, monoïque. Calice à six divisions à peu près égales. Fleurs mâles : neuf étamines. Fleurs femelles : un ovaire; trois styles; stigmates simples. Drupe fibreux, monosperme, entouré à sa base par le calice persistant.

AREC OLÉRACÉ. *ARECA OLERACEA.*

Areca oleracea. Linn. Jacq. Amer. 278. t. 170. Lam. Encycl. Bot. 1. 242.—*Palma nobilis.* Rai. Hist. 1361.

C'est un des palmiers les plus élevés de l'Amérique. Sa tige est droite, nue, lisse, grisâtre, haute de quarante à cinquante pieds, couronnée à son sommet par un faisceau de feuilles à demi ouvertes. Ces feuilles, longues de huit ou neuf pieds, s'embrassent à leur base où elles forment une gaîne dont les bords supérieurs semblent frangés ou tissus de fibres lâches qui se croisent en manière de canevas. Elles sont garnies dans presque toute la longueur de leur pétiole commun d'un double rang de folioles étroites, pointues, ensiformes, longues d'environ deux pieds.

Un peu au-dessous du faisceau des feuilles sortent quelques spathes lisses, verdâtres, qui en s'ouvrant donnent naissance à des panicules blanches d'un bel aspect, et chargées d'un grand nombre de petites fleurs. Les fruits sont des baies oblongues, obtuses, un peu courbées, d'un bleu pourpre, succulentes, de la grosseur d'une olive. La pulpe recouvre une coque mince, fragile, membraneuse, renfermant une amande oblongue et bonne à manger.

Ce Palmier croît naturellement aux Antilles. Son bourgeon, appelé *Chou palmiste,* a un goût fort délicat, imitant celui de l'artichaut. Les Américains le mangent cru ou cuit, et assaisonné de diverses manières. Ils en font des potages, des fritures, des beignets, etc. Cette nourriture est saine et très estimée dans les Colonies.

L'Arec cachou (*Areca catechu*, Linn.) est une autre espèce de palmier qui croît naturellement dans l'Inde, dans les îles

Moluques, et dans les parties méridionales de la Chine. La cime de son tronc se couronne de six à huit feuilles ailées, longues d'environ quinze pieds. Le bourgeon qui sort du centre de ces feuilles n'est point recherché à cause de sa saveur acerbe. Les fruits ont à peu près la forme et la grosseur d'un œuf de poule. Les Indiens en mangent la chair extérieure, ainsi que l'amande, avec le bétel qui est une espèce de poivre. (*Voyez* la famille des *Pipéracées.*)

On obtient par la macération des fruits une gomme résine, d'un rouge brun, astringente, très tonique, mais qui n'est point le véritable cachou; cette substance est fournie par une espèce d'acacia (*Mimosa catechu*).

COCOTIER. *COCOS.*

Spathe monophylle. Spadix rameux, monoïque. Calice à six divisions presque égales. Fleurs mâles : six étamines. Fleurs femelles : un ovaire; un stigmate à trois lobes. Drupe très grand, coriace, fibreux; noyau monosperme, dur, osseux, d'une seule pièce, marqué de trois sutures saillantes sur les côtés, et creusé à sa base de trois trous inégaux.

COCOTIER DES INDES.

COCOS NUCIFERA.

Cocos nucifera. Linn. Jacq. Amer. 277. t. 168. Lam. Encycl. Bot. 2. 56. — *Tenga.* Rheed. Hort. Malab. 1. t. 1-4.

Le Cocotier croît naturellement dans les deux Indes et en Afrique. Son tronc est droit, nu, haut de quarante à soixante

pieds, couronné par un faisceau de dix à douze feuilles ailées, dont les unes sont droites, les autres horizontales.

Le spadix porte un grand nombre de fleurs sessiles et d'un blanc jaunâtre. Aux fleurs femelles succèdent des fruits ramassés en grappe, fort gros, ovoïdes, un peu trigones, à angles arrondis, légèrement déprimés à leur sommet. Sous leur brou, épais et fibreux, on trouve une coque presque globuleuse, dure, renfermant une amande, à chair blanche, ferme comme celle de la noisette et à peu près du même goût, creuse et remplie d'une liqueur claire, agréable et rafraîchissante.

Cet arbre donne des fruits pendant soixante à soixante-dix ans. Il fleurit plusieurs fois dans l'année. On voit à la fois des fleurs fraîches et des fruits sur le même arbre.

Les fruits du Cocotier nourrissent une infinité de peuples de l'Asie et de l'Amérique. Avant leur maturité ils donnent une liqueur abondante, émulsive, et fort agréable au goût.

D'après l'analyse de M. Trommdorff, l'amande, ou la substance blanchâtre qui se trouve au milieu du noyau, contient de l'albumine, du sucre et de l'huile. Son lait émulsif a beaucoup d'analogie avec le lait animal.

Dans l'Inde, ces amandes tiennent lieu de pain. On les mêle au riz pour le rendre plus savoureux. On en fait aussi des puddings, des conserves, et des gâteaux qui paraissent sur les meilleures tables.

On mange le bourgeon du Cocotier comme le chou palmiste, et l'on extrait de l'intérieur du tronc une substance médullaire analogue au sagou.

On obtient en exprimant l'amande une huile excellente pour la table. Trente-deux noix ont fourni trois livres d'huile pure.

Lorsqu'on coupe l'extrémité des spathes encore jeunes,

il en découle une liqueur blanche, douce, d'un goût très agréable, que l'on recueille dans des vases. C'est cette liqueur qu'on nomme *Vin de palmier*, et dont on fait un si grand usage dans l'Inde. En la distillant on en fait une assez bonne eau-de-vie. Si on la fait bouillir avec un peu de chaux vive, elle s'épaissit en consistance de miel; et après une plus longue ébullition, elle acquiert la solidité et presque la blancheur du sucre. Le peuple en fait toutes ses confitures.

L'écorce extérieure du fruit est formée de filamens qui servent à faire des tissus et des cordages. A Haïti les femmes portent des bonnets en tissu de coco. On fait avec la coque ligneuse des tasses, des gondoles et autres jolis ouvrages.

Les feuilles servent de nourriture aux éléphans. De leurs filamens les plus déliés on fait de très belles nattes et même des chapeaux. Les Indiens écrivent sur ces feuilles comme sur du papier ou du parchemin.

SAGOUTIER. *SAGUS.*

Fleurs monoïques, disposées sur un régime ou spadix très rameux. Calice à six divisions, dont trois extérieures très courtes. Fleurs mâles : six étamines, à filamens presque égaux, terminés par des anthères droites. Fleurs femelles : un ovaire ; un style filiforme, terminé par un stigmate simple.

SAGOUTIER RAPHIA. *SAGUS RAPHIA.*

Sagus raphia. Poir. Encycl. Bot. 6. 393. — *Sagus palma-pinus.* Goertn. Fruct. 1. 27. t. 10. f. 1. Lam. Illustr. t. 771. — *Raphia vinifera.* Palisot de Beauv. Fl. Owar. 77. t. 45.

C'est un arbre d'une moyenne grandeur. Son tronc est droit, cylindrique, très simple, couronné par une touffe de feuilles très amples, pinnées, pendantes : le pétiole commun est garni de petites épines dans presque toute sa longueur.

De la base de ces feuilles sortent des spadix très rameux, enveloppés de deux ou trois spathes partielles, cunéiformes, tronquées, fendues à un de leurs côtés. Les fleurs sont sessiles, disposées alternativement sur chacune des divisions du spadix, enveloppées à leur base par une sorte d'écaille dure, coriace et jaunâtre. Les fleurs mâles, situées sur le même spadix que les fleurs femelles, en occupent la partie supérieure. Les fruits sont nombreux, et forment, par leur rapprochement, une grosse touffe ovale, serrée, composée de baies sèches, écailleuses et luisantes.

Cet arbre croît naturellement dans différentes contrées de l'Inde, au Malabar, à l'île de Madagascar en Afrique, dans les royaumes d'Oware et de Bénin, sur les bords de toutes les rivières.

Palisot de Beauvoir lui a donné le nom de Raphia à vin (*Raphia vinifera*), parce qu'il fournit aux habitans d'Oware une liqueur vineuse, assez semblable au vin de Palme. Si cet arbre, dit ce savant botaniste, ne brille pas par l'élévation de son tronc, il plaît par la beauté de ses régimes élégamment penchés, par la forme et l'éclat de ses fruits. Il est sur-

tout fort utile aux habitans des pays où il croît. Les palais des rois, les maisons des grands, les cabanes des pauvres sont construites ou couvertes avec les feuilles du Raphia à vin. Il fournit une liqueur semblable au vin de Palme, mais plus colorée et plus forte. Cette espèce de vin s'appelle *Bourdon*. On l'obtient de deux manières. La première, usitée depuis long-temps chez tous les peuples qui boivent du vin de Palme, consiste à recueillir pendant plusieurs jours, au haut de l'arbre, dans des calebasses, la sève qui en découle abondamment, après avoir brisé la nouvelle pousse du centre. La seconde, particulière aux habitans d'Oware, est de ramasser une quantité de fruits, de les dégager de leur enveloppe, et de faire fermenter les amandes dans le premier vin étendu d'eau. Cette seconde sorte de vin est plus colorée, plus spiritueuse; elle pétille comme le vin de Champagne, et se conserve plus long-temps. Un demi-litre suffit pour griser les personnes qui ne sont pas habituées à cette liqueur.

Les Nègres de l'intérieur des terres, qui ne sont pas à portée de faire du bourdon, parce que le Raphia à vin ne croît qu'au bord des rivières qui avoisinent la mer, sont obligés d'avoir recours au Palmier ordinaire; ils l'abattent, et ils le perforent au bas du tronc, où ils puisent deux fois par jour le vin qui s'y rassemble. Palisot de Beauvoir a fait comme les Nègres pendant son séjour dans les déserts. Ce vin de Palme lui a été d'un grand secours, et l'a empêché de succomber à ses fatigues. (*Journal de Botanique, Mémoire sur les Palmiers,* par Palisot de Beauvoir.)

Le tronc du *Sagus raphia* contient une substance médullaire avec laquelle on fait le sagou. On l'obtient également de l'espèce suivante et de presque tous les palmiers.

SAGOUTIER FARINIFÈRE.

SAGUS FARINIFERA.

Sagus farinifera. GOERTN. Fruct. 2. 186. t. 120. POIR. Encycl. Bot. 6. 394. — *Sagus longispina.* RUMPH. Amboin. 1. 75. — *Metroxylon.* ROTTB. Nov. Act. Dan. 2. 525. t. 1.

Cet arbre croît à Amboine, à Sumatra, aux îles Moluques, etc. Ses racines, minces, fibreuses, rampantes, s'étendent à de grandes distances, et poussent des rejets nombreux. Il en sort une grande quantité de feuilles ailées, réunies à leur base, longues de quinze à vingt pieds. Ces feuilles sont portées sur des pétioles armés de touffes d'épines qui protégent le tronc naissant contre les attaques de toute sorte d'animaux, surtout des sangliers, qui sont très friands de la substance nutritive qu'il contient.

Le tronc s'élève à la hauteur de dix à douze pieds. Son écorce, formée de fibres épaisses, recouvre une substance médullaire, blanche, humide, fongueuse, qui supplée abondamment au défaut du riz, du blé, et avec laquelle on fait du pain.

Le Sagoutier ne donne des fruits que lorsqu'il est parvenu à son dernier développement. C'est du milieu des feuilles que s'élève la spathe, sous la forme d'un trait ou d'une flèche. Lorsque cette enveloppe coriace s'ouvre, on voit paraître un spadix très rameux, couvert de fleurs sessiles. Suivant Rottboll, elles sont hermaphrodites et formées d'un calice à six divisions, de six étamines à anthères sagittées, et d'un style. Les fruits sont arrondis, recouverts d'écailles jaunâtres,

marquées d'un ombilic à leur base, terminées en pointe à leur sommet, et communément de la grosseur d'un petit œuf de poule.

Le tronc de cet arbre renferme une moelle farineuse avec laquelle on fait le sagou. C'est la principale nourriture de plusieurs peuples de l'Inde. On reconnaît que cette substance a acquis la qualité convenable, lorsque les feuilles se couvrent d'une poudre blanchâtre, qui paraît n'être qu'une transsudation de la moelle. Quelquefois aussi on perfore le tronc, on examine la substance médullaire, on en broie quelques parcelles dans la main, et l'on juge, par la qualité de la farine, si la moelle est parvenue à son point de maturité.

Après avoir fendu l'arbre dans sa longueur, les Indiens en retirent la moelle, l'écrasent, la mettent dans une espèce d'entonnoir fait d'écorce d'arbre, assujetti sur un tamis de crin, et la délaient ensuite avec beaucoup d'eau. Ce fluide entraîne la portion la plus fine et la plus blanche de la moelle; la partie la plus fibreuse reste sur le tamis. On décante l'eau, et on passe la fécule à travers des platines perforées, qui lui donnent la forme de petits grains, sous laquelle le sagou nous parvient. La couleur rousse qu'ils offrent à leur surface est due à l'action du feu sur lequel on les a fait sécher.

Rumphe nous apprend que la terre sur laquelle on répand le résidu employé ordinairement à la nourriture des animaux, se couvre bientôt de champignons d'un goût exquis, et qu'une foule d'insectes y déposent leurs œufs, dont on voit sortir, de même que du bois du palmier lorsqu'il se pourrit, des vers blanchâtres à tête très brune, presque noire, qui, après avoir passé à l'état de nymphes, deviennent coléoptères, et appartiennent au genre charençon. Les Asiatiques regardent ces vers comme un mets excellent. Les Européens les dédai-

gnent d'abord, mais ils ne tardent pas à approuver le goût des habitans parmi lesquels ils se trouvent.

Au reste, nos gourmands ne sont pas plus difficiles que les Indiens, lorsqu'ils mangent le faisan à moitié pourri et plein de vers. Les Romains mangeaient également des insectes qu'ils faisaient venir à grands frais de l'Asie.

Dans les îles Moluques, aux Manilles, aux Philippines, on fait, avec la pâte du sagou, des pains mollets d'un goût agréable. On en attache dix ou douze ensemble et on les vend ainsi dans les rues d'Amboine. On prépare également avec cette fécule une espèce de pudding qu'on aromatise de différentes manières.

Le commerce nous offre le sagou en grains arrondis, opaques, d'une couleur fauve à l'extérieur, blanchâtres intérieurement, inodores, d'une saveur douce. Cette espèce de fécule, apportée en Europe par les Anglais au commencement du dernier siècle, fournit un aliment médicamenteux et restaurant, qu'on donne aux vieillards, aux convalescens et même aux phthisiques; mais on s'est plu à lui attribuer des effets extraordinaires, et le docteur Malouin, entr'autres, a beaucoup trop relevé ses propriétés dans les maladies du poumon.

On emploie le sagou sous la forme de décoction ou de crême, et on y ajoute du sucre ou du sirop balsamique. On peut aussi l'aromatiser avec la cannelle, le safran, l'écorce d'orange, etc. Quelquefois on y mêle du bouillon ou du lait, suivant les indications qu'on veut remplir. Mais pourquoi ne pas laisser aux Indiens cette fécule, qui coûte assez cher, lorsque nous avons le gruau d'avoine, l'orge mondé, le riz, et surtout l'amidon que nous fournit la pomme de terre, plante si commune et en même temps si recommandable par ses propriétés économiques?

Le sagou est particulièrement recherché par les personnes riches qui aiment à varier leurs potages. On leur donne aussi un chocolat restaurant au sagou.

La manière la plus simple de préparer un potage au sagou, consiste à le laisser dans l'eau bouillante pendant environ une demi-heure, et à le faire cuire ensuite pendant deux heures dans du bouillon.

DATTIER. *PHŒNIX.*

Fleurs dioïques. Spathe monophylle, s'ouvrant latéralement. Spadix rameux, axillaire. Calice à six divisions, dont trois extérieures plus petites. Fleurs mâles : six étamines; anthères adossées à la partie intérieure des filamens. Fleurs femelles : un ovaire; un style peu apparent; un stigmate simple. Un drupe charnu, oblong, monosperme, entouré à sa base par le calice; noyau osseux; semence convexe d'un côté, sillonnée de l'autre.

DATTIER CULTIVÉ.

PHOENIX DACTYLIFERA.

Phœnix dactylifera. LINN. Spec. 1658. GOERTN. Fruct. 1. t. 9. f. 2. DELILE. Ægypt. t. 62.

Cet arbre, que les anciens appelaient simplement *Palmier,* croît naturellement en Afrique et en Asie. Son tronc est droit, cylindrique, verdâtre, élevé, garni d'écailles épaisses, formées par la base des pétioles des anciennes feuilles que l'on a coupées. Le sommet du tronc soutient un ample fais-

ceau de feuilles ailées, longues de dix ou douze pieds, composées de folioles alternes, étroites, ensiformes, pliées dans leur longueur. Les feuilles du centre sont droites, ou presque droites, tandis que les extérieures sont plus ou moins ouvertes, et même courbées en arc.

De l'aisselle des feuilles naissent des spathes oblongues, un peu comprimées, s'ouvrant latéralement. Les fleurs sont unisexuelles, toutes mâles sur un pied, toutes femelles sur un pied différent. Le fruit est une baie ovale, revêtue d'une pellicule mince, transparente, roussâtre, renfermant, sous une pulpe grasse, douce, une semence dure comme de la corne, convexe d'un côté, sillonnée de l'autre.

Le Dattier aime les climats brûlans et les terrains sablonneux. On le trouve presque partout sur les côtes septentrionales de l'Afrique ; mais les chaleurs n'y sont pas assez fortes pour y mûrir les fruits, et on ne le cultive avec soin qu'au-delà de l'Atlas. Il offre une grande variété de fruits pour la forme, la grosseur, la qualité et la couleur. On en compte au moins vingt sortes différentes. Il s'élève jusqu'à la hauteur de soixante-dix pieds, et vit très long-temps. Parvenu au dernier terme d'accroissement, il n'éprouve aucune altération durant l'espace de trois générations humaines.

On plante les Dattiers à douze ou quinze pieds de distance les uns des autres, dans le voisinage des rivières et des ruisseaux qui sortent des sables. On en voit çà et là des forêts de plusieurs lieues de circonférence. Toutes ces forêts sont entremêlées d'orangers, d'amandiers et de vignes qui grimpent sur le tronc des Dattiers.

Les organes sexuels du Dattier naissent sur des pieds différens. Lorsque cet arbre est en fleurs, les Arabes vont couper des rameaux mâles pour féconder les femelles. Ils fendent légèrement le tronc de ces dernières, et y implantent une tige

de fleurs mâles : sans cette précaution, les Dattiers ne produiraient que des fruits avortés. Dans quelques cantons on secoue seulement les rameaux mâles sur les femelles. L'usage de féconder ainsi les Dattiers est fort ancien. Pline l'a décrit avec beaucoup d'exactitude.

Quelquefois aussi la poussière des étamines est enlevée par le vent ou par des insectes, et portée jusqu'aux fleurs femelles. Il y a plusieurs exemples de ce phénomène végétal produit à une grande distance. M. Fabroni, garde du Muséum de Florence, a vu fructifier, deux fois en dix-huit ans, le Palmier femelle qui se trouvait à Castello, maison de plaisance du grand-duc. Le Palmier mâle le plus voisin était à Lamporecchio, village éloigné de Castello de huit lieues.

Ce phénomène a été décrit de la manière la plus heureuse par deux de nos poètes; le lecteur pourra choisir.

Mais si les deux époux habitent sur deux tiges,
Quels spectacles nouveaux et quels nouveaux prodiges!
Réunis par l'amour, séparés par les lieux,
L'amant darde dans l'air les gages de ses feux.
Les vents les ont reçus; leur aile officieuse
Porte à l'objet chéri la vapeur précieuse:
L'hymen est consommé; des zéphirs complaisans
L'épouse avec transport reçoit ces doux présens,
Et, se reproduisant dans des fils dignes d'elle,
A son époux absent se montre encor fidèle;
Ils naissent vêtus d'or, de pourpre et de saphir.
Ce n'est donc pas en vain qu'on nomma le zéphir
Le favori de Flore : et dans cette imposture
L'esprit, avec plaisir, reconnaît la nature.

(Delille, *les Trois Règnes.*)

Mais quel nouveau spectacle! un insecte léger
Est devenu des fleurs l'agile messager.
Deux époux, écartés par un destin bizarre,
Ne peuvent-ils franchir le lieu qui les sépare?

L'abeille, en voltigeant, leur porte tour à tour
Les gages désirés d'un mutuel amour.
L'homme leur prête aussi sa féconde industrie.
Dans les brûlans climats où la palme fleurie
Semble, en penchant la tête, appeler son amant,
Le Maure arrache un thyrse au Palmier fleurissant,
Sur elle le secoue, et revient en automne
Cueillir les fruits nombreux que cet hymen lui donne.

(Castel, *les Plantes.*)

Théophraste, Plutarque, Pline, ont parlé du Dattier et de l'excellence de son fruit. Nicolas de Damas, en Syrie, l'un des membres les plus distingués de l'école péripatéticienne, envoyait à l'empereur Auguste ces Dattes fameuses que produisait la vallée de Jéricho : Pline dit qu'elles étaient si grosses, que quatre, mises de rang, faisaient la longueur d'une coudée.

Le Dattier venu de semence produit ordinairement des fruits maigres et de mauvais goût ; aussi la méthode des provins est-elle généralement préférée en Afrique. On le cultive aussi dans quelques parties abritées de la Provence et de l'État de Gênes, mais les Dattes y mûrissent mal et ne sont point mangeables.

On cueille les Dattes en automne, et on les fait sécher au soleil. Celles qui nous viennent de Tunis sont les meilleures ; elles ont une pulpe grasse, sucrée, mucilagineuse et nourrissante. C'est l'aliment des Arabes et de quelques autres peuples. On en fait des gâteaux, des patisseries d'un goût agréable. En exprimant ces fruits, on en retire une espèce de sirop qui tient lieu de beurre, et qui sert à assaisonner les alimens. Les Dattes, enfermées dans des cruches avec une grande quantité de sirop, offrent aux gens riches un mets recherché.

Ces fruits fournissent une farine presque incorruptible,

qui sert d'aliment dans les voyages de long cours. On en retire aussi, par la fermentation, une sorte d'alcohol.

Avant leur entière maturité, les Dattes sont astringentes. Lorsqu'elles sont mûres, outre leur saveur sucrée, elles conservent encore une douce astriction. On les emploie assez fréquemment dans les tisanes pectorales, pour remédier aux affections légères de la poitrine; mais nous pouvons fort bien les remplacer par nos figues sèches et autres fruits indigènes d'une nature sucrée.

Dans les pays où croît le Dattier, les branches nouvellement coupées donnent un lait aussi salubre qu'agréable. On enlève l'écorce et les parties fibreuses des jeunes tiges pour manger la substance blanche contenue dans le centre; elle est nourrissante et d'un goût sucré. On l'appelle *moelle de Palmier*. On mange aussi, lorsqu'elles sont encore tendres, les feuilles et les fleurs mâles assaisonnées avec du jus de citron.

Les noyaux même, quoique d'une substance très dure, ne sont pas inutiles. On les donne à manger aux chameaux et aux moutons, après les avoir broyés ou mis à ramollir dans l'eau.

On fait des tapis et autres ouvrages de sparterie avec les feuilles sèches, et de la toile avec les filamens déliés des pétioles.

Une autre espèce de Palmier, qu'on appelle *Avoira* ou Palmier de Guinée (*Elœis Guineensis*, Jacq.), donne par l'expression de ses amandes une huile avec laquelle les Nègres de la Guinée et de presque toute la côte occidentale de l'Afrique assaisonnent leurs poissons et presque tous leurs mets. Les fruits varient dans leur forme, dans leur couleur et dans leurs dimensions. Il suffit de les serrer dans la main

pour exprimer l'huile qu'ils contiennent en grande abondance.

Cet arbre est originaire de la Guinée, d'où il a été transporté à la Martinique. Le tronc, haut de trente à quarante pieds, porte à son sommet un faisceau de feuilles ailées, fort longues, munies, sur chaque côté du pétiole, d'épines très pointues. Les rameaux du spadix sont couverts de fleurs petites et odorantes.

Le Palmier lontar (*Lontarus domestica,* Rumph. Amb., t. x.) croît naturellement dans la partie orientale de l'île de Ceylan, sur la côte de Coromandel, à Java, etc. Son tronc est couronné d'un faisceau de feuilles palmées, dont les unes droites, et les autres plus ou moins horizontales, forment une cime ou tête arrondie.

Cet arbre est aussi utile, aussi précieux dans les pays où il végète, que le cocotier. On retire également de ses spathes une liqueur d'un goût agréable, susceptible de fermentation, et avec laquelle on fait du sucre d'une qualité inférieure à celui de la canne, mais généralement plus estimé que celui des autres Palmiers. La liqueur que fournit l'individu mâle est moins abondante. Les Européens, affectés de phthisie ou de dysenterie à Ceylan, ont souvent rétabli leur santé à l'aide de cette boisson.

Le bois de Lontar est d'une belle couleur noire, veinée de jaune. On en fait des meubles et différens ustensiles. Les Indiens couvrent le toit des maisons avec les feuilles, pour se garantir de l'ardeur du soleil, pour se mettre à couvert de la pluie. L'écorce de ces mêmes feuilles leur sert de papier.

AROÏDÉES. *AROIDEÆ.*

Aroideæ. Juss. Vent. DC.

GOUET. *ARUM.*

Spathe ventrue, en cornet. Spadix nu à son sommet, couvert de fleurs à sa partie inférieure. Fleurs mâles : plusieurs rangs d'anthères sessiles, tétragones, situées vers le milieu du spadix, au-dessous de plusieurs rangées de glandes aristées. Fleurs femelles disposées sur plusieurs rangs à la base du spadix. Ovaires surmontés d'un stigmate barbu. Baies globuleuses, uniloculaires, ordinairement monospermes.

GOUET VULGAIRE. *ARUM VULGARE.*

Arum vulgare. Lam. Encycl. Bot. 3. 8. DC. Fl. Fr. 1812. Chev. Fl. Par. 2. 252. — *Arum maculatum.* Linn. Spec. 1370. Roq. Phyt. Méd. Nouv. Éd. 1. 69. t. 1.

Cette espèce, connue sous le nom de *Gouet* ou *Pied de veau*, croît dans les lieux couverts, dans les bois, au milieu des haies. Elle a une racine tubéreuse, charnue, succulente, garnie de fibres. Sa tige, nue, cylindrique, haute de six à huit pouces, se termine par une spathe très ample, pointue, colorée en dedans; le spadix, beaucoup plus court que la spathe, est cylindrique, et d'un blanc jaunâtre.

Les feuilles sont radicales, pétiolées, en fer de lance, vertes, tachées de blanc ou de brun suivant les variétés. Les baies sont globuleuses, molles, disposées en grappes serrées, et d'un rouge éclatant.

La racine fraîche contient un principe volatil d'une âcreté extrême. Elle agit à la manière des poisons âcres, et peut provoquer les plus graves accidens. Nous avons rapporté plusieurs exemples de ce genre d'empoisonnement dans notre *Phytographie médicale*, t. I, p. 70.

Mais cette racine dépouillée de ses principes acrimonieux, soit par la torréfaction, soit par des lavages répétés, donne une fécule douce et très nourrissante, jouissant des propriétés du sagou, du salep et de la pomme de terre.

On sépare la fécule au moyen de la râpe ou d'un moulin, et cette fécule devient aussi saine, aussi agréable que la cassave.

Quand une fois cette plante s'est emparée d'un endroit, qu'elle y a fleuri, elle s'y multiplie au point qu'il est difficile de la détruire. Ainsi elle peut offrir une ressource précieuse dans un cas de disette. Elle aime les lieux ombragés, comme les bords des bois et des haies, c'est là qu'on pourrait la cultiver avec succès. Mais ses fruits, dont la couleur vermeille séduit les enfans, sont âcres et vénéneux.

L'Arum colocase (*Arum colocasia*, Linn.) sert d'aliment en Égypte, à la Chine et dans l'Inde.

Les racines de l'*Arum esculentum* servent également de nourriture à plusieurs peuples, sous le nom de *Chou caraïbe*. Il en est de même de plusieurs autres espèces; mais toutes ne deviennent alimentaires qu'après avoir été débarrassées de leurs principes âcres par divers procédés.

Plusieurs espèces d'Arum offrent un singulier phénomène:

au moment de la fécondation, le spadix acquiert une chaleur considérable qui dure plusieurs heures. Selon MM. Hubert et Bory de Saint-Vincent, la température de l'*Arum cordifolium* se serait élevée à 44 et 49 degrés, la chaleur atmosphérique étant de 19.

ACORE. *ACORUS.*

Spadix cylindrique, couvert de fleurs hermaphrodites, serrées les unes contre les autres. Périgone persistant, à six pièces. Six étamines. Ovaire oblong; stigmate peu saillant. Capsule en pyramide renversée, à trois angles, à trois loges.

ACORE AROMATIQUE. *ACORUS CALAMUS.*

Acorus calamus. Linn. Spec. 462. Lam. Encycl. Bot. 1. 34. DC. Fl. Fr. 1820. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 192. Fl. Dan. t. 1158. — *Acorus verus.* Blackw. Herb. t. 466.

Cette plante offre une racine cylindrique, allongée, noueuse, roussâtre, d'une grosseur moyenne, garnie de beaucoup de fibres. Ses feuilles sont droites, longues, étroites, ensiformes, engaînantes à leur base, et d'un beau vert.

Les fleurs, d'une couleur jaunâtre, naissent sur un spadix cylindrique, un peu incliné, et moins élevé que les feuilles : elles se composent d'un périgone à six pièces courtes et persistantes, de six étamines, et d'un ovaire qui se change en une capsule obtuse, sillonnée, à trois loges monospermes.

L'Acore aromatique croît dans les deux Indes, et dans l'Amérique septentrionale. On le trouve aussi dans les lieux

humides et marécageux de la Hollande, de la Belgique, de l'Alsace, des Vosges, de la Bretagne, etc. Lapeyrouse l'a recueilli dans les mares et dans les fossés des Pyrénées.

Sa racine se fait remarquer par une odeur agréable et pénétrante, par une saveur aromatique, amère et un peu âcre. Elle fournit un extrait résineux, de l'amidon, et de l'huile volatile.

On croit généralement que cette plante est le *Calamus aromaticus* des anciens. Les Anglo-Américains mangent sa racine fraîche, qu'ils trouvent très nourrissante. Dans le nord de l'Europe on la confit comme l'angélique, et on la sert sur les meilleures tables comme un agréable stomachique. Cet aromate indigène peut remplacer la cannelle, le poivre et le gingembre. C'est un excellent antiscorbutique pour les habitans des pays humides et marécageux. Les Tartares, les Turcs, les Polonais et autres peuples en assaisonnent leurs alimens.

L'art médical, assez inconstant dans ses prescriptions, n'a pas encore tout-à-fait abandonné ce tonique précieux. Quelques vieux médecins l'emploient de temps en temps dans leurs juleps, dans leurs électuaires, dans leurs bols stomachiques ou cordiaux. Mais voici la meilleure manière de l'administrer.

Infusion vineuse d'Acorus calamus.

Prenez : racine d'*Acorus calamus* récemment pulvérisée, une once; vin généreux, une livre. Faites macérer pendant huit jours, dans un vase bien clos, et filtrez la liqueur.

Cette infusion stimulante et aromatique remédie à la faiblesse des membranes digestives, dissipe les fièvres intermittentes qui deviennent réfractaires, à la suite d'une tempéra-

ture froide, humide et brumeuse. On en prend une petite tasse deux ou trois fois par jour. Elle provoque aussi la menstruation, et chasse les vers. Les femmes et les enfans la prennent par cuillerées.

La racine en poudre se donne sous la forme d'électuaire, à la dose de trente ou quarante grains. On l'incorpore ordinairement dans du miel.

Il serait facile de multiplier cette plante précieuse dans les lieux marécageux de la France. Elle se propage par ses racines. Sa culture ne demande d'autre soin que de la débarrasser des herbes importunes.

Les Tartares mâchent l'*Acorus calamus* avant de boire de l'eau, afin d'en corriger la mauvaise qualité. Cette même racine garantit des insectes les pelleteries, les étoffes, etc.

CYPÉRACÉES. *CYPERACEÆ.*

Cyperaceæ. Juss. Vent. DC.

SOUCHET. *CYPERUS.*

Fleurs hermaphrodites. Écailles courbées en carène, imbriquées sur deux rangs, toutes fertiles. Fruit dépourvu de soies à sa base.

SOUCHET LONG. *CYPERUS LONGUS.*

Cyperus longus. Linn. Spec. 67. DC. Fl. Fr. 1801. Poir. Encycl. Bot. 7. 265. Chev. Fl. Par. 2. 213. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 25. Jacq. Icon. Rar. 2. t. 297. Host. Gram. t. 76. — *Cyperus odoratus.* Bauh. Pin. 14.

Cette espèce croît en Europe dans les marais, et sur le bord des rivières. Ses racines sont longues, charnues, tortueuses, odorantes, garnies d'un grand nombre de fibres, d'une couleur brune en dehors, d'un blanc jaunâtre intérieurement.

La tige est nue, triangulaire, haute de trois à quatre pieds. Les feuilles sont très longues, glabres, striées, d'un vert glauque, un peu carénées, rudes sur les bords, vaginales à leur base. Les fleurs forment une sorte d'ombelle terminale, lâche, étalée. Les pédoncules communs sont inégaux, au nombre de cinq à six; les épillets alternes,

linéaires, comprimés et d'un brun rougeâtre. La collerette a trois de ses feuilles fort longues, les autres sont petites et moins remarquables.

On trouve cette plante dans les prés humides, au bord des étangs. Lapeyrouse l'a observée dans les marais et dans les lacs des Pyrénées. Elle fleurit en août et septembre. On l'appelle *Souchet odorant*.

La racine répand une odeur aromatique qui se rapproche de celle de la violette; sa saveur est amère, chaude, piquante. Elle contient un principe gommo-résineux, et un peu d'huile volatile. Suivant Cartheuser, l'extrait aqueux est inodore, amer, un peu âcre; l'extrait alcoholique faiblement odorant, d'un goût aromatique, mêlé d'amertume.

C'est à tort qu'on a renoncé à l'usage de cette racine aromatique dont l'action stimulante est très marquée. Nous employons tous les jours des amers, des stomachiques, beaucoup moins efficaces.

Son infusion aqueuse doit être préparée à vase fermé. Deux ou trois gros de racine suffisent pour douze onces de colature, à laquelle on peut ajouter quelques cuillerées d'eau de menthe ou d'eau de cannelle. Réduite en poudre, on la donne depuis vingt grains jusqu'à un gros, dans un peu de vin, ou sous la forme d'électuaire, pour stimuler l'estomac et les viscères voisins.

Les parfumeurs emploient quelquefois cette racine dans leurs sachets odorans. On dit que les graines ont une propriété enivrante.

SOUCHET COMESTIBLE.

CYPERUS ESCULENTUS.

Cyperus esculentus. LINN. Spec. 67. DC. Fl. Fr. 1802. POIR. Encycl. Bot. 7. 264. DESF. Fl. Atlant. 1. 43. — *Cyperus rotundus.* CAMER. Epit. 10. Icon.

Il croît spontanément dans les lieux humides de l'Europe australe. On le reconnaît à ses racines menues, fibreuses, chargées de tubercules arrondis, d'une couleur brune en dehors, et d'une substance blanche, tendre, comme farineuse.

La tige est nue, triangulaire, haute d'environ un pied et demi. Les feuilles sont radicales, longues, étroites, pointues, carénées, un peu rudes en leurs bords et d'un vert glauque.

Les fleurs forment une panicule dense, peu étalée. Les épillets sont linéaires, d'un brun roussâtre.

Les fleurs sont disposées en corymbe terminal ou en ombelle dense, peu étalée. Les épillets sont linéaires, roussâtres, longs de deux ou trois lignes, sessiles et ramassés sur un pédoncule commun, au nombre de cinq à douze, munis d'écailles imbriquées sur deux rangs.

On trouve le Souchet comestible en Italie, et dans quelques uns de nos départemens méridionaux. Il croît aussi en Orient, et sur les côtes de Barbarie, où le professeur Desfontaines l'a observé.

La culture de cette plante alimentaire est facile. Dans un sol préparé, ameubli et chaud, on fait des trous de six pouces de profondeur où l'on place quelques tubercules, puis on les recouvre de terre. On arrache la plante en automne pour

recueillir les tubercules, que l'on conserve comme les pommes de terre.

Ces racines, qu'on appelle vulgairement *amandes de terre*, ont une saveur douce, agréable, imitant celle de la châtaigne. Elles contiennent de la fécule, de la gomme, de l'albumine, enfin tout ce qui constitue un aliment substantiel et de facile digestion. Elles passent chez les Orientaux pour un puissant aphrodisiaque.

La fécule que fournit le Souchet comestible peut être comparée au sagou et au salep. On en fait des bouillies et des crêmes très nourrissantes.

Dans quelques pays on torréfie les tubercules, on les pulvérise, et l'on en prépare une sorte de café indigène dont le goût est, dit-on, assez agréable. On en retire également de l'huile fixe.

SOUCHET ROND. *CYPERUS ROTUNDUS.*

Cyperus rotundus. Linn. Spec. 67. DC. Fl. Fr. 803. Poir. Encycl. Bot. 7. 265. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 25. Scheuch. Agrost. t. 14. f. 2. Camer. Epit. 10. Icon.

Cette espèce ressemble beaucoup au Souchet comestible par sa tige, ses feuilles et ses fleurs; mais elle en diffère par ses racines, dont les fibres sont plus fortes, munies de distance en distance de tubercules ovoïdes, d'une couleur fauve et d'une saveur amère.

Les tiges sont droites, triangulaires, nues, hautes d'environ un pied; les feuilles radicales, étroites, semblables à celles des graminées, et d'une couleur glauque. Les fleurs forment une ombelle un peu dense; les pédoncules sont terminés par des épillets presque sessiles et linéaires.

Le Souchet rond croît en Égypte et en Syrie. On le rencontre également dans le midi de la France, aux environs de Montpellier. Lapeyrouse l'a observé dans les Pyrénées orientales, à Prades et à Villefranche.

Le parenchyme des tubercules est d'un blanc jaunâtre, d'une saveur un peu âcre, amère, résineuse et aromatique. On les employait anciennement pour relever le ton de l'estomac. Les Grecs et les Égyptiens en faisaient un fréquent usage; la médecine moderne s'en sert rarement, parce qu'elle a sous la main une foule de substances toniques dont l'action est mieux constatée.

La substance farineuse, séparée du principe amer et résineux par des lavages répétés, pourrait servir d'aliment comme le Souchet comestible.

SOUCHET A PAPIER. *CYPERUS PAPYRUS.*

Cyperus papyrus. Linn. Syst. Veget. 97. Poir. Encycl. Bot. 7. 270. Cyrillo. Monogr. Icon. Mich. Gen. Plant. 44. t. 19. — *Papyrus syriaca.* Bauh. Pin. 19.

Cette espèce se fait remarquer par sa haute taille et par la grandeur de ses ombelles. De sa racine épaisse, allongée, noueuse et traçante, s'élève une tige triangulaire, haute de huit à dix pieds, striée, grisâtre, de la grosseur du bras, très effilée vers son sommet, garnie à sa base de feuilles assez larges, droites, ensiformes.

Les fleurs sont réunies en une ombelle terminale, très ample, formée d'un grand nombre de rayons allongés, presque égaux, très serrés, triangulaires, munis à leur base d'une gaîne cylindrique, longue d'environ deux pouces. L'involucre

de l'ombelle générale est composé d'environ huit folioles larges, ensiformes, aiguës, plus courtes que l'ombelle. Les épillets sont alternes, sessiles, grêles, presque cylindriques, garnis d'écailles concaves, étroites, roussâtres sur leur carène, très blanches et membraneuses à leurs côtés.

Le Souchet à papier croît spontanément au bord des rivières dans la Calabre, dans la Sicile, et particulièrement en Égypte le long du Nil. Bruce l'a trouvé dans le Jourdain.

M. du Petit-Thouars, savant botaniste, a rapporté de Madagascar une espèce parfaitement semblable au *Cyperus papyrus;* elle en diffère seulement par la collerette des ombellules, bien plus courte que ces mêmes ombellules.

Cette plante, si fameuse chez les anciens sous le nom de *Papyrus,* a donné son nom au papier, parce que c'est avec elle qu'on fabriquait le papier le plus estimé.

Les Égyptiens se nourrissaient de la tige de *Papyrus*. Pline dit qu'ils mâchaient la tige crue ou bouillie, mais qu'ils n'avalaient que le suc. *Mandunt quoque crudum decoctumque, succum tantum devorantes*. D'après Hérodote, ils mangeaient seulement la partie inférieure de la plante. La partie qu'ils mangent, dit-il, est hors de terre; elle est tendre, pleine d'un suc abondant et agréable. Ceux qui veulent rendre le mets plus délicat le font rôtir au four.

Pline décrit avec détail toutes les propriétés économiques du *Papyrus*. « Il croît dans les marais de l'Égypte ou dans les eaux stagnantes que laisse le Nil en se retirant. La racine est tortueuse, de la grosseur du bras. Sa tige est triangulaire, longue tout au plus de dix coudées : elle va toujours en diminuant de grosseur. Sa tête a la forme d'un thyrse, sans aucune graine; elle donne seulement des fleurs pour couronner les dieux. Les habitans emploient la racine au

lieu de bois, non seulement pour brûler, mais encore pour former différens vases à leur usage. Avec les tiges entrelacées, ils construisent des barques; avec l'écorce intérieure, ils fabriquent des voiles, des nattes, des couvertures, des cordes.

« Le *Papyrus* vient de même dans la Syrie. Le roi Antigone ne se servit point d'autres cordages pour sa marine, le spart n'ayant pas encore été apporté dans ce pays. Depuis peu on a reconnu que le *Papyrus* qui croît dans l'Euphrate, aux environs de Babylone, peut également servir à faire le papier. Toutefois les Parthes préfèrent encore aujourd'hui de broder les lettres sur des étoffes.

« Pour faire le papier on sépare avec une aiguille la tige du *Papyrus* en lames fort minces et aussi grandes qu'il est possible : on les étend sur une table. Sur ces premières bandes on en étend d'autres en travers; ce double rang forme la feuille, et on les joint en les humectant avec l'eau du Nil. On met les feuilles en presse, et on les fait sécher au soleil. Pour rendre le papier encore meilleur, on l'enduit d'une couche de colle faite avec de la mie de pain bouillie dans l'eau, on le remet à la presse, on le polit, et on le bat sous le marteau. Tels sont les anciens manuscrits que nous ont laissés Tibérius et Caïus Gracchus, il y a près de deux cents ans. Nous pouvons tous les jours voir des manuscrits pareils de Cicéron, d'Auguste et de Virgile.

« Il y a aussi des années de stérilité pour le *Papyrus*, et sous Tibère la disette de papier fut si grande, qu'une commission du sénat fut nommée pour en faire la distribution : sans cela toute la société était en désordre. » (Pline, l. XIII.)

CAREX. *CAREX.*

Fleurs ordinairement monoïques, imbriquées autour d'un axe commun et disposées sur un ou plusieurs épis. Fleurs mâles : trois étamines ; filamens sétacés ; anthères droites, linéaires. Fleurs femelles : un style très court ; deux ou trois stigmates ; graine enveloppée à sa base, mucronée, chauve.

CAREX DES SABLES. *CAREX ARENARIA.*

Carex arenaria. Linn. Spec. 1381. Lam. Encycl. Bot. 3. 381. DC. Fl. Fr. 1702. Chev. Fl. Par. 2. 217. Engl. Bot. 928. Host. Gram. t. 49.

Sa racine est longue, cylindrique, rampante sur la surface du sable, garnie de filamens verticillés. Elle pousse plusieurs tiges triangulaires, rudes sur les angles, un peu courbées, hautes de six à huit pouces. Les feuilles sont longues, étroites, carénées, striées, aiguës et d'un joli vert.

Les épillets qui composent l'épi sont linéaires, aigus, d'une couleur roussâtre, rapprochés, surtout les supérieurs, munis d'une bractée foliacée. La capsule est ovale, comprimée, à deux ailes membraneuses.

Ce Carex fleurit en mai et juin. On le trouve au bord des rivières, et dans les sables maritimes de la Belgique, de la Picardie, du Languedoc, etc. Il est commun sur les bords de la Marne, au-delà de Château-Thierry. (Chevallier.)

Sa racine a une odeur aromatique, un peu résineuse, une saveur douce et en même temps balsamique. Les médecins allemands lui attribuent toutes les propriétés de la salsepareille, ce qui lui a valu le nom de *Salsepareille allemande.*

Ainsi que nous l'avons déjà observé, la salsepareille exotique devrait être remplacée par bon nombre de nos plantes indigènes pourvues de propriétés non moins actives. Voici encore quelques autres productions qu'on ferait bien d'admettre dans le dispensaire domestique. Presque tous les Carex ont des vertus diaphorétiques; mais le Carex des sables et deux ou trois autres espèces ont surtout fixé l'attention de Gleditsch, Merz, Reuss, Meyer, et autres médecins du Nord. Leur décoction est un fort bon remède contre les maladies goutteuses et rhumatismales. On la prépare en faisant bouillir une ou deux onces de racines dans une pinte d'eau. On ajoute ordinairement à cette espèce de tisane un peu de miel ou de réglisse.

CAREX DISTIQUE. *CAREX DISTICHA.*

Carex disticha. Huds. Angl. 403. DC. Fl. Fr. 1703. Chev. Fl. Par. 2. 217. — *Carex intermedia.* Good. Trans. Linn. 154. Schk. Car. n. 9. t. B. f. 7.

Sa racine, longue et cylindrique, rampe assez profondément sous la terre. Sa tige est droite, triangulaire, haute d'environ deux pieds, garnie à sa base de feuilles étroites, un peu rudes sur les bords.

L'épi, d'abord élargi à sa base, est resserré, cylindrique et obtus vers sa partie supérieure. Il se compose de huit à vingt épillets alternes, ovales, rapprochés les uns des autres et un peu distiques. Ses bractées sont roussâtres, courtes, peu développées. Les capsules sont pointues, ciliées, bifides, légèrement striées à leur surface.

Cette espèce croît dans les marécages, dans les prés humides; elle fleurit en mai et juin.

Ses racines ont la même odeur et la même saveur que celles du Carex des sables. Merz dit qu'elles produisent les mêmes effets.

CAREX HÉRISSÉ. *CAREX HIRTA.*

Carex hirta. Linn. Spec. 1389. Lam. Encycl. Bot. 3. 396. DC. Fl. Fr. 1744. Chev. Fl. Par. 2. 236. Leer. Fl. Herb. 208. t. 16. f. 3. Fl. Dan. t. 379.

Sa racine, allongée et rampante, pousse çà et là quelques tiges un peu recourbées, à trois angles rudes, hautes de dix à quinze pouces. Les feuilles sont étroites, aiguës, un peu rudes sur les bords, toutes couvertes, ainsi que leurs gaînes, de poils lanugineux.

Les épis sont au nombre de cinq : deux mâles inégaux, rapprochés, à écailles velues ; trois femelles écartés les uns des autres, oblongs, droits, pédicellés. Les capsules sont ovales, aiguës, hérissées, fendues au sommet, un peu plus longues que les glumes.

On trouve communément cette espèce de Carex dans les eaux stagnantes, dans les marais, dans les lieux humides. Sa racine remplace également la salsepareille.

CAREX A FEUILLES DE SOUCHET.

CAREX PSEUDO-CYPERUS.

Carex pseudo-cyperus. Linn. Spec. 1387. Lam. Encycl. Bot. 3. 393. DC. Fl. Fr. 1761. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 574. Chev. Fl. Par. 2. 238. Balb. Fl. Lyon. 1. 764. Desv. Fl. Anj. 74. Host. Gram. t. 86.

Cette espèce a des racines fibreuses, d'où s'élève une tige droite, à trois angles rudes et aigus, hauts d'environ deux pieds. Les feuilles sont longues, carénées, striées, rudes sur les bords, et d'un vert clair.

Les épis sont au nombre de cinq : un épi mâle, cylindrique, grêle, terminal et redressé ; quatre épis femelles pendans, portés sur des pédicelles filiformes. Les capsules sont oblongues, striées, fourchues et pointues au sommet, toutes dirigées vers la base de l'épi.

Ce Carex croît dans les lieux aquatiques, dans les fossés, dans les marais, au bord des rivières. On le trouve aux environs de Paris, de Lyon, de Toulouse, etc.

Sa racine a une saveur douceâtre et une odeur légèrement aromatique. Elle peut être substituée à la racine de salsepareille. (Willemet.)

On peut employer également toutes les espèces de Carex dont les racines sont assez développées. Laissons aux malades riches la salsepareille avec son *essence concentrée*, et donnons la préférence aux productions indigènes qui croissent pour ainsi dire sous nos pas.

SCIRPE. *SCIRPUS.*

Fleurs hermaphrodites, disposées en épi. Écailles imbriquées, un peu concaves, toutes fertiles. Graine munie à sa base de poils plus courts que les écailles.

SCIRPE MARITIME. *SCIRPUS MARITIMUS.*

Scirpus maritimus. Linn. Spec. 74. DC. Fl. Fr. 1782. Poir. Encycl. Bot. 6. 768. Chev. Fl. Par. 2. 208. Balb. Fl. Lyon. 1. 772. Desv. Fl. Anj. 70. Roem. Fl. Europ. t. 89. Fl. Dan. t. 937.

Cette plante a le port des souchets. Sa tige est droite, haute d'environ un pied, triangulaire, rude sur les bords, garnie à sa base de feuilles longues, très aiguës, planes, engaînantes, relevées en carène sur le dos.

Les épillets sont gros, oblongs, d'un brun roussâtre, barbus à leur extrémité, et disposés par groupes de trois ou quatre, tantôt sessiles, tantôt portés par de longs pédicelles. Les semences sont grosses, blanchâtres, luisantes, triangulaires, un peu rétrécies à leur base et munies de quelques poils.

On rencontre fréquemment cette espèce au bord des eaux et dans les marais, où elle fleurit en juin. M. Poiret l'a observée sur les côtes de l'Afrique septentrionale.

Ses racines noueuses, fibreuses et traçantes, contiennent une substance farineuse qui peut servir d'aliment à la classe indigente dans les temps de disette.

GRAMINÉES. *GRAMINEÆ.*

Gramineæ. Juss. Vent. DC.

PHALARIS. *PHALARIS.*

Glume à deux valves égales, courbées en carène; balle à deux valves concaves, aiguës, inégales, plus courtes que la glume. Fleurs en épis rameux.

PHALARIS DES CANARIES.

PHALARIS CANARIENSIS.

Phalaris canariensis. Linn. Spec. 79. Lam. Encycl. Bot. 1. 96. DC. Fl. Fr. 1490. Host. Gram. 2. t. 38. Schreb. Gram. t. 10. f. 2.

Cette graminée pousse des tiges articulées, ordinairement droites, rameuses à la base, hautes de deux ou trois pieds. Les feuilles sont planes, larges d'environ trois lignes, avec une gaîne assez longue, garnie à son entrée d'une petite membrane blanche.

L'épi est terminal, ovale ou cylindrique, épais, panaché de vert et de blanc; les balles sont glabres et portées sur de courts pédicelles; les graines blanches ou noires.

On trouve cette plante dans les lieux maritimes de la Provence et du Languedoc. On la cultive sous le nom de *Graine*

de Canarie. Au nord de la France on la sème lorsqu'on n'a plus à craindre les gelées printanières. Elle demande une terre légère et un peu substantielle. Six semaines suffisent pour que la plante soit en pleine floraison.

Ses graines nourrissent les petits oiseaux qu'on élève dans des volières, surtout les serins, qui en sont très friands. Elles offrent aussi un aliment aux hommes, et dans plusieurs pays on en prépare un excellent gruau. La farine, quoique moins blanche que celle du blé, sert à faire des bouillies et même d'assez bon pain.

PHALARIS PARADOXALE.

PHALARIS PARADOXA.

Phalaris paradoxa. Linn. F. Dec. 1. t. 18. DC. Fl. Fr. 1492. Schreb. Gram. t. 12. — *Phalaris præmorsa*. Lam. Encycl. Bot. 1. 93.

Cette espèce est un peu moins élevée que la précédente. Les feuilles sont larges de trois lignes, glabres, molles, à gaîne lâche, striée : la gaîne de la feuille supérieure est ventrue ; elle enveloppe la base de l'épi pendant la floraison.

L'épi est cylindrique, épais et dilaté vers son sommet, rétréci et comme rongé à sa partie inférieure, panaché de vert et de blanc, et couvert de fleurs fertiles ; les valves de la glume sont très aiguës, et leur pointe ressemble assez souvent à une petite barbe.

Cette plante croît dans le Levant, dans le Portugal et dans la Provence. On pourrait la cultiver comme le Phalaris des Canaries. Ses graines sont farineuses, alimentaires pour les oiseaux et pour l'homme.

Quelques autres espèces présentent les mêmes avantages. Le Phalaris bulbeux (*Phalaris bulbosa*, Linn.), originaire du Levant, a même les graines plus grosses. Ses racines sont ramassées en petites bulbes. Sa culture exige peu de frais. Il en est de même du Phalaris aspérelle (*Phalaris orysoides*, Linn.), qui croît dans les lieux aquatiques et couverts de la Virginie, de l'Italie, de la Suisse, des Vosges, etc. On l'appelle vulgairement *Riz bâtard*. On pourrait en introduire la culture dans les climats où le riz ne vient que difficilement.

La plupart de ces plantes offrent encore aux bestiaux un fourrage fin et appétissant, lorsqu'on les fauche quand elles sont en fleurs.

PANIC. *PANICUM*.

Glume à trois valves, dont une extérieure, dorsale, très petite; balle à deux valves persistantes. Fleurs en panicule tantôt serrée, tantôt lâche, souvent garnies de soies.

PANIC D'ITALIE. *PANICUM ITALICUM*.

Panicum italicum. Linn. Spec. 83. Lam. Encycl. Bot. 4. 738. DC. Fl. Fr. 1499. Host. Gram. 4. t. 14.

Ses tiges, droites, noueuses, hautes de deux ou trois pieds, portent des feuilles assez larges, planes, velues à l'entrée et sur les bords de leur gaîne. Les fleurs sont disposées en épi, violettes ou blanchâtres, entourées de barbes très courtes.

Cette plante, originaire de l'Inde, est depuis long-temps cultivée en Italie, en Allemagne, en France, etc. On l'appelle

ordinairement *Millet des oiseaux*. Sa graine est très petite ; on la sème à la volée dans les champs, dans les jardins. Quand la plante est mûre, sa tige, ses feuilles et ses épis sont d'une belle couleur jaune paille.

La farine qu'on obtient du Millet des oiseaux est fade, peu mucilagineuse ; cependant on en fait du pain au besoin. On la mange cuite dans l'eau, dans du lait ou du bouillon. Les estomacs robustes s'en accommodent assez bien. On donne les graines aux oiseaux et à la volaille.

PANIC MILLET. *PANICUM MILIACEUM.*

Panicum miliaceum. Linn. Spec. 86. Lam. Encycl. Bot. 4. 740. DC. Fl. Fr. 1502. Host. Gram. 2. t. 20.

Cette espèce est originaire des Indes orientales. On la reconnaît aisément à ses tiges droites, articulées, hautes de trois ou quatre pieds ; à sa panicule grande, lâche, penchée d'un côté ; aux poils qui hérissent la gaîne de ses feuilles, et qui en couronnent l'orifice ; à ses glumes ovales, concaves, terminées en pointe et marquées de nervures saillantes. Les graines sont blanches, jaunes ou noirâtres, suivant les variétés.

On cultive cette plante dans les champs sous le nom de *Millet*. Il lui faut une terre forte, bien ameublie, non humide. Sa graine donne une farine peu abondante, mais nutritive et fort bonne en bouillie. Cuite dans du lait, elle est très adoucissante, et calme la toux. Kramer en a obtenu de bons effets dans une dysenterie épidémique. En Italie on en fait des crêmes et des gâteaux. Les Tartares s'en nourrissent et en préparent une sorte de boisson.

Les Romains connaissaient plusieurs de ces plantes, et en faisaient leur nourriture. La Campanie, dit Pline, se félicite surtout de son Millet; elle en compose une bouillie d'une grande blancheur. On en fait aussi un pain agréable. Cette bouillie est l'aliment principal des Sarmates; ils se nourrissent même de la farine crue, délayée avec du lait de jument. Les Éthiopiens ne connaissent pas d'autres graines que le Millet et l'orge. Les Gaules, surtout l'Aquitaine, font usage du Panic. Mais dans l'Italie qui avoisine le Pô, on y ajoute des fèves : ces peuples en mêlent dans tout ce qu'ils apprêtent. Il n'est point d'aliment que les peuples du Pont préfèrent au Panic. *Panico et Galliæ quidem, præcipue Aquitania utitur; sed et circumpadana Italia additâ faba, sine quâ nihil conficiunt. Ponticæ gentes nullum Panico præferunt cibum.* (Plin. lib. XVIII.)

Les graines de Millet nourrissent et engraissent les oiseaux, ainsi que la volaille. On cultive aussi cette plante pour son fourrage vert, qui plaît beaucoup aux moutons.

PASPALE. *PASPALUM.*

Glume à deux valves membraneuses; balle à deux valves persistantes, presque égales à celles de la glume. Fleurs sessiles, disposées en épis linéaires, ordinairement digités.

PASPALE PIED DE POULE.

PASPALUM DACTYLON.

Paspalum dactylon. DC. Fl. Fr. 1506. — *Panicum dactylon.* LINN. Spec. 85. HOST. Gram. 2. t. 18. — *Dactylon officinale.* VILL. Fl. Dauph. 2. 69.

Cette graminée, connue sous le nom de *Chiendent pied-de-poule*, abonde dans les terrains sablonneux. Ses racines, tantôt couchées dans le sable, tantôt rampantes à la surface, poussent çà et là des tiges droites, peu élevées, terminées par trois ou cinq épis digités, ordinairement rougeâtres. Les fleurs sont réunies deux à deux, sessiles, imbriquées; leur glume a deux valves inégales, étroites, pointues; la plus grande est étalée en dehors comme une bractée.

Les feuilles sont courtes, glauques, disposées sur deux rangs plus ou moins réguliers, et munies à l'ouverture de leur gaîne de longs poils soyeux.

Cette plante fleurit en juin et juillet. Sa racine contient de la fécule, du tartrate de chaux, et un principe mucoso-sucré. Elle peut servir d'aliment. On en fait des tisanes tempérantes et apéritives. Ses propriétés sont les mêmes que celles du chiendent ordinaire (*Triticum repens*) dont nous aurons bientôt à nous occuper.

Le Paspale sanguin (*Paspalum sanguinale*, DC. — *Panicum sanguinale*, Linn.) abonde dans les lieux cultivés, et se fait remarquer par ses fleurs disposées deux à deux, l'une presque sessile, l'autre un peu pédicellée; par sa glume à deux valves inégales, souvent purpurines, glabres ou pubescentes. On mange ses graines en Pologne et en d'autres pays.

CANNE A SUCRE. *SACCHARUM.*

Glume à deux valves, revêtues en dehors de poils longs et soyeux; balle à deux valves aristées ou mutiques. Fleurs disposées en panicule.

CANNE A SUCRE OFFICINALE.

SACCHARUM OFFICINARUM.

Saccharum officinarum. LINN. Syst. Veget. 88. LAM. Encycl. Bot. 1. 593. — *Arundo saccharifera.* BAUH. Pin. 18. SLOAN. Jam. 1. 108. t. 66.

Cette plante croît spontanément en Amérique et dans les Indes orientales. Sa tige lisse, articulée, succulente, s'élève jusqu'à neuf ou dix pieds. Ses feuilles sont longues, étroites, aiguës, planes, rudes, amplexicaules à leur base, d'un vert jaunâtre, et munies d'une côte longitudinale.

Les fleurs sont petites, soyeuses, d'un blanc argenté, réunies en manière de panicule au sommet de la tige. Elles offrent une balle calicinale à deux valves, trois étamines, un ovaire, deux styles et deux stigmates simples.

C'est de la tige de cette précieuse graminée, connue sous le nom vulgaire de *Canne à sucre*, qu'on extrait ce sel si doux, si agréable, devenu chez presque toutes les nations un objet de première nécessité.

Lorsque les Cannes sont mûres, on les coupe et on les écrase en les pressant entre deux cylindres de bois qui tournent en sens contraire. Le suc qui coule par cette forte ex-

pression, est reçu dans un réservoir et mis ensuite dans des chaudières où on le fait bouillir en y ajoutant de la chaux ou une forte lessive de cendre. On écume soigneusement la liqueur, et lorsqu'elle est rapprochée en consistance de sirop, on la verse dans des moules de terre en forme d'entonnoir, où par le refroidissement et le repos elle se cristallise. On réduit ensuite le sucre en poudre pour en faire des cassonades qu'on expédie en Europe.

Dans nos raffineries on fait dissoudre ces cassonades dans de l'eau chargée de chaux, et on y ajoute du sang de bœuf pour aider la clarification. Lorsque la liqueur est parvenue au degré de cuisson convenable pour pouvoir cristalliser, on la verse dans des moules qui ont la forme d'un cône; puis on purifie le sucre en recouvrant la partie supérieure du cône, d'une couche d'argile détrempée avec de l'eau. La pureté, la blancheur et le brillant du sucre sont en raison de l'évaporation et de la cristallisation plus ou moins souvent répétées.

Les anciens ont connu le sucre de Canne, ou une substance analogue au sucre produite par des roseaux de l'Inde. Théophraste, Varron, Strabon, Lucain, Sénèque, Pline, Dioscoride, Galien, Paul d'Égine, en ont fait mention.

Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos.

(Lucan. *Phars.* lib. III.)

Pline et Galien disent qu'on l'apportait de l'Arabie heureuse et des Indes. Il paraît au reste que cette espèce de sucre n'était guère employé qu'à titre de médicament.

On obtient du sucre d'un grand nombre d'autres végétaux. Au Canada et dans la Virginie on en extrait de l'érable, et

dans l'Inde du bambou. La matière sucrée est également répandue dans le maïs, dans la châtaigne, dans le raisin, dans le navet, la carotte, le panais, le bouleau, la betterave, etc. Cette dernière racine surtout donne un sucre abondant qui ne le cède en rien au plus beau sucre d'Amérique. C'est sous l'Empire, pendant nos guerres maritimes, que l'industrie a fait cette importante conquête. On trouva d'abord que le sucre provenant de la betterave avait un mauvais goût; on prétendit même qu'il était malsain; mais M. Chaptal prouva dans son excellent ouvrage, intitulé *Chimie appliquée à l'agriculture,* que les sucres tirés des diverses plantes sont rigoureusement de la même nature, qu'ils ne diffèrent en rien au même degré de pureté, et enfin que leur goût, leur cristallisation, leur couleur et leur pesanteur sont identiques.

Le meilleur sucre, fabriqué avec les cassonades les plus blanches, se nomme *sucre raffiné, superfin* ou *royal.* La beauté du sucre en pains consiste dans sa blancheur, jointe à la petitesse de son grain. Il doit être sec, sonore, dur, un peu transparent, inodore, d'une saveur douce et agréable.

Depuis son introduction en Europe le sucre occupe une place distinguée parmi les substances médicinales et alimentaires. Le médecin, le pharmacien, le confiseur, l'artiste culinaire, le réclament également. Ses propriétés balsamiques et nutritives résident particulièrement dans une espèce de gomme ou mucilage sucré. Il offre surtout aux vieillards et aux personnes délicates une nourriture excellente et très facile à digérer. Nous avons connu une dame presque octogénaire, madame la marquise d'Hellenvilliers, qui ne vivait que de sucre et de pain depuis plusieurs années. Ce régime ne l'avait nullement affaiblie, il l'avait au contraire délivrée

d'une sorte de spasme de la région précordiale qui parfois lui ôtait la respiration.

Milman et Willis ont considéré le sucre comme cause du scorbut, mais leurs assertions ne reposent sur aucun raisonnement solide; elles sont d'ailleurs combattues non seulement par les expériences de Pringle, mais encore par le témoignage du capitaine Cook, qui a employé le sucre comme un puissant antiscorbutique pendant ses longues navigations.

Comme médicament le sucre présente de grands avantages relativement aux affections de l'organe pulmonaire. Son usage favorise l'expectoration dans les rhumes, dans les catarrhes chroniques, et calme quelquefois la toux, lorsque les remèdes réputés les plus efficaces n'ont aucun succès. C'est avec le sucre qu'on édulcore les boissons, les tisanes, et autres préparations dont se compose le régime diététique. C'est avec le sucre qu'on fait les sirops, les tablettes, les pastilles, les conserves, les pâtes gommées, etc. C'est le sucre réuni à la gomme qui a fait la fortune de toutes ces pâtes pectorales qu'on offre depuis plusieurs années à tous les enrhumés de Paris ou de la province. Mais comme on ajoute assez souvent de l'opium à ces pâtes, on peut fort bien les remplacer par un peu de gomme et un peu de sucre candi qu'on laisse fondre dans la bouche, et qu'on renouvelle de temps en temps.

L'eau sucrée est un excellent diurétique pour les enfans, pour les vieillards, pour les femmes nerveuses, enfin pour toutes les personnes délicates qui urinent avec difficulté, et qui ont une sorte de répugnance pour les remèdes pharmaceutiques. Il est quelquefois utile de l'aromatiser avec quelques gouttes d'eau de fleur d'orange. Cette espèce de julep

instantané calme également la toux, les tranchées et autres irritations intérieures.

Macquart rapporte qu'un médecin de Paris se mit au régime du sucre et de l'eau pour toute nourriture, pendant dix-huit mois, et parvint ainsi à se guérir d'une hydropisie qui lui était survenue à la suite d'un goût trop décidé pour le vin. Il mangea de suite plusieurs tonnes de sucre non raffiné, qui ne produisirent chez lui d'autre effet que de le purger doucement.

On a accusé le sucre de favoriser la consomption, de nuire aux mélancoliques, aux bilieux, aux femmes hystériques, etc. S'ils en usent modérément, nous croyons que ce reproche n'est point fondé. Cependant nous avouerons que les substances d'une nature douce et sucrée conviennent moins aux tempéramens bilieux ou atrabilaires que les substances acidules et rafraîchissantes. Les anciens médecins disaient souvent : *Dulcia facilè bilescunt;* Horace a dit aussi (lib. II, *Sat.* 2.) *Dulcia se in bilem vertent*, les alimens doux se changeront en bile. Rien ne prouve cette espèce de transmutation, mais toutes les boissons, tous les alimens d'une nature douce, répugnent presque toujours aux personnes affectées de quelque maladie bilieuse.

Mais quittons l'officine du pharmacien où le sucre corrige l'amertume des drogues, et jetons un coup d'œil sur ses usages multipliés dans l'économie domestique, la cuisine, l'office, etc. Sans sucre point de confitures, de gelées, de conserves, de crêmes, de ratafias, de liqueurs fines, de glaces, et mille autres compositions qui font le charme de la vie positive. Sans sucre point de bon vin; si la nature le refuse, il faut que l'art y supplée dans des proportions con-

venables. Eh ! que deviendrait le petit four sans sucre? Que seraient nos desserts sans cet agréable condiment?

Au secours du dessert appelez tous les arts,
Surtout celui qui brille au quartier des Lombards.
Là vous pourrez trouver, au gré de vos caprices,
Des sucres arrangés en galans édifices ;
Des châteaux de bonbons, des palais de biscuits;
Le Louvre, Bagatelle et Versailles confits.

(Berchoux.)

Et le café de l'homme friand ! et le café des dames ! et le thé de la veillée ! comment savourer sans sucre ces infusions intellectuelles? Et l'eau sucrée, ce complément de la digestion pour les estomacs délicats, et même pour le parasite qui s'est un peu oublié à table ! Si l'eau sucrée n'existait pas il faudrait l'inventer. L'eau sucrée est le refuge, le repos obligé de l'académicien, et de l'orateur politique qui perdent la mémoire ou dont la verve s'épuise. L'eau sucrée est partout, a dit un plaisant gastronome; elle est aux quatre sections de l'Institut, à l'Athénée, aux sociétés d'agriculture, dans toutes les séances un peu littéraires, où il y a un président et un auditeur; elle est dans une lecture d'amis. Il aurait pu ajouter : elle est aussi dans nos Chambres, et grâce à trois ou quatre verres d'eau sucrée, un orateur disert a pu faire entendre, pendant quatre heures, sa petite voix criarde, et parler à la fois sur nos finances et sur la guerre d'Espagne.

Le sucre donne une espèce d'eau-de-vie appelée *rhum* ou *tafia*. C'est une liqueur stimulante d'une saveur empyreumatique, parce qu'elle tient un peu d'huile en dissolution. Les amateurs vantent particulièrement le rhum de la Ja-

maïque. Le rhum pris en petite quantité ranime le ton de l'estomac, développe ses facultés digestives, mais son usage habituel est nuisible, surtout aux tempéramens sanguins, aux personnes échauffées, irritables, aux hémorrhoïdaires, etc.

Le punch est une boisson spiritueuse que les Anglais nous ont fait connaître, et qu'on prépare ordinairement avec le thé, le rhum, le suc de citron et le sucre. Il a eu une grande vogue dans nos salons, vers la fin du dernier siècle, et pendant les premières années de l'Empire. Nos officiers le buvaient à pleins verres en partant pour l'armée. Lorsqu'il est convenablement délayé, il réveille l'appareil gastrique, et lui imprime une sorte d'activité qui se communique peu à peu à tous les autres organes. Mais si l'on abuse de cette liqueur, elle irrite les membranes digestives, les dispose aux inflammations chroniques : elle attaque en même temps le système cérébral, pervertit la sensibilité nerveuse, cause des vertiges, l'ivresse et une sorte de stupeur.

Au retour de la chasse ou de la pêche, si l'on est pris d'une forte courbature et d'un frisson, on pourra sans crainte prendre un punch léger ; c'est un des remèdes les plus agréables et les plus efficaces pour rétablir la transpiration. Voici la formule que j'ai adoptée pour moi-même, lorsque j'arrive fatigué et frissonnant après une herborisation pénible.

Punch sudorifique.

Vous faites infuser une pincée de thé vert, et une pincée de thé pékao, dans une livre d'eau bouillante. Vous versez votre infusion dans un bol, et vous y mêlez deux ou trois cuillerées de rhum de bonne qualité, le jus d'un citron et la

quantité de sucre nécessaire. Un peu de suc d'orange rendra votre punch plus agréable.

Vous prenez cette liqueur un peu chaude, en trois ou quatre tasses, et vous vous couchez dans un lit bien bassiné.

Il y a loin de ce punch d'une douceur attrayante, au punch préparé par Hoffmann le fantastique. Voici l'éloge que fait du punch ce célèbre Allemand qui passait sa vie dans les cabarets, et qui est mort, comme presque tous les ivrognes, au milieu de douleurs atroces.

« On parle beaucoup de l'exaltation que procure aux artistes l'usage des boissons fortes : on cite les poètes, les peintres, les musiciens, qui ne peuvent travailler que de la sorte. Je ne le crois pas : mais il est certain que dans l'heureuse disposition, je dirai presque dans la conjonction divine où l'esprit passe de la conception à la production, une boisson généreuse excite l'accélération des idées. — Ce n'est pas que l'on conçoive des pensées plus sublimes, mais je suis tenté de comparer cet état à une roue de moulin qu'une rivière gonflée fait couler plus vite; ainsi les flots de vin poussent avec plus de violence nos rouages intérieurs. C'est là ce que j'éprouve moi-même en ce moment où le cristal de mon verre, troublé par une épaisse vapeur, me montre un ami mystérieux qui change partout de nom, être inconnu, génie céleste qui ne se fait sentir que par ses bienfaits! Je veux parler de cette liqueur qu'on obtient en versant de l'arack ou du rhum sur un lit de sucre, et en allumant le gaz alcoholique qui s'en échappe.

« La préparation et la jouissance modérée de cette liqueur me causent une béatitude extrême. Quand la flamme bleue monte en pétillant, je crois voir de légères salamandres s'abattre en sifflant sur ma coupe et venir combattre les esprits de la terre que renferme le sucre. Ceux-ci soutiennent bra-

vement la lutte : ils foudroient leurs ennemis de leurs petits jets de flammes jaunes qui traversent, en scintillant, la vapeur bleuâtre ; mais la puissance de leurs adversaires l'emporte ; ils tombent et se décomposent en gémissant. D'autres vapeurs tournoient dans la fumée en décrivant des cercles couleur d'opale ; ce sont les esprits aquatiques qui se dégagent et se perdent dans les airs, tandis que les salamandres, consumées par leur propre feu, s'épuisent et s'éteignent lentement ; elles expirent à leur tour, et des esprits nouveau-nés s'élèvent hardiment de ces décombres, fœtus informes, créés en périssant, et qui ont déjà la chaleur de la salamandre et la légèreté du gnome. — Si donc il était vrai qu'on pût arroser le terrain de l'imagination (ce que je crois fermement, puisque boire accélère non seulement les idées, mais leur donne une certaine fraîcheur qui allège le travail de la fécondation), je conseillerais qu'on se versât du vin de France ou du Rhin pour écrire la musique sacrée ; pour un opéra séria, le meilleur vin de Bourgogne ; du vin de Champagne pour une pièce comique ; mais pour une création terrible et tendre, comme Don Juan, je proposerais un verre de cette liqueur magique où se combattent les gnomes et les salamandres. » (Hoffmann, *Fantaisies à la manière de Callot.*)

En 1832, alors que le choléra ravageait la capitale et les villages voisins, le punch passait pour un des meilleurs remèdes contre cette cruelle maladie ; mais chose singulière ! dans le même hôpital deux médecins suivaient une méthode tout-à-fait opposée : l'un donnait du punch à tous ses malades, l'autre les saignait, et leur faisait prendre de l'eau de mauve. Ces méthodes exclusives sont l'opprobre de l'art, et doivent nécessairement faire beaucoup de victimes. Pendant la période active du choléra, le punch convient rarement,

mais lorsqu'une débilité spéciale se prononce, c'est une boisson stimulante qui plaît aux malades, les ranime, remonte leurs forces, et provoque en même temps une douce moiteur.

L'usage du punch, de l'eau-de-vie brûlée, du vin chaud sucré, et autres liqueurs spiritueuses, est une méthode populaire qu'on emploie dans presque tous les pays, au commencement des rhumes et des catarrhes. Sous une température humide, froide et brumeuse, le punch fait quelquefois avorter un rhume naissant; mais si les membranes pulmonaires sont déjà très irritées, ce remède héroïque les enflamme, et au lieu d'un simple rhume, on a une pleurésie ou une péripneumonie. Cette méthode vulgaire doit être sagement restreinte : malgré les succès qu'elle a procurés au professeur Laennec, elle ne saurait nous rassurer, et nous conseillons aux jeunes médecins ou à ceux qui se mêlent de médecine domestique d'y avoir rarement recours.

« Le punch et autres boissons spiritueuses, dit Laennec, agissent d'une manière tout-à-fait héroïque dans un grand nombre de cas. On voit souvent un rhume qui paraissait devoir être fort intense, arrêté ainsi tout à coup dans l'espace d'une seule nuit. La crainte de changer le rhume en péripneumonie est sans doute ce qui empêche les praticiens de faire un usage habituel de cette méthode. J'avoue que j'ai eu moi-même autrefois cette crainte; mais je n'ai rien vu qui puisse la justifier, et, en conséquence, j'emploie aujourd'hui les spiritueux toutes les fois qu'il n'existe pas de contre-indications évidentes, comme serait une inflammation bien marquée de l'estomac ou des intestins, une constitution éminemment sanguine ou trop irritable par les boissons alcoholiques, ou une affection catarrhale assez violente pour faire craindre qu'elles n'amènent la péripneumonie ou le croup.

« Je fais prendre communément au malade, au moment où il se couche, une once ou une once et demie de rhum ou de bonne eau-de-vie étendue dans le double d'une infusion très chaude de violette édulcorée avec suffisante quantité de sirop de guimauve. L'administration de ce médicament est ordinairement suivie, vers le matin, d'une sueur assez abondante ; mais souvent le rhume est guéri dès le premier jour sans que la sueur ait lieu. S'il ne l'est pas entièrement, on continue plusieurs jours de suite.

« C'est surtout au début des rhumes que cette méthode est héroïque ; elle est beaucoup moins efficace dès que l'expectoration grasse a commencé. » (*Traité de l'Auscultation médiate*, tom. I, pag. 152.)

Nous avons été trop souvent témoin des mauvais effets produits par l'eau-de-vie brûlée et le punch pour ne pas nous élever ici contre ces remèdes de postillon ou de braconnier. Nous croyons qu'il faut en restreindre l'usage à la simple courbature, encore faut-il les étendre suffisamment dans une infusion de fleurs de tilleul ou de feuilles d'oranger. Lorsqu'on n'a point de punch, le vin bien chaud et bien sucré le remplace parfaitement ; mais il ne faut pas y délayer de jaunes d'œufs, à la manière des Allemands et des Anglais. Au reste, lorsqu'on n'est point malade, mais seulement fatigué, et en même temps pressé par la faim, rien ne restaure davantage que ce mélange tudesque.

Le rhum, mêlé avec le sucre et le jus de citron, est un puissant antiscorbutique dans les pays humides et marécageux. Les vaisseaux destinés aux voyages maritimes de long cours devraient être suffisamment approvisionnés de rhum, d'eau-de-vie, de citrons et de sucre, choses de première nécessité pour l'hygiène navale.

Les charlatans de tous les pays préparent avec le tafia et le gayac ou le sassafras des élixirs antigoutteux qui ne guérissent point la goutte, mais qui font quelquefois leur fortune. Ces remèdes alcoholiques amusent les goutteux un peu usés, et en même temps amateurs de liqueurs fortes. Leur vigueur semble d'abord se ranimer, leur appétit augmente, et si la goutte leur fait grâce pendant quelques mois, ils crient au miracle, et s'abreuvent journellement d'élixir. Enfin la goutte quitte son siége ordinaire, et se porte vers les organes irrités par le tafia. Les orteils ne sont ni douloureux ni enflés, mais on devient asthmatique, on étouffe au moindre mouvement, et on traîne une vie languissante.

Nous avons vu dernièrement un vieux goutteux, excellent homme d'ailleurs, mais partisan outré de tous ces élixirs, éprouver des spasmes, des étouffemens, des faiblesses qui allaient jusqu'à la syncope. Peu confiant dans les médecins, il a pourtant voulu connaître notre opinion sur son état. « Ne pensons plus à la goutte, m'a-t-il dit, il y a long-temps que j'en suis guéri, grâce à mon élixir : c'est un asthme que j'ai maintenant, il me faudrait donc un *élixir antiasthmatique.* — Monsieur, vous avez voulu chasser violemment votre goutte, elle a abandonné vos pieds et s'est réfugiée dans votre poitrine. Ainsi vous avez un asthme d'une nature goutteuse, et vous n'en serez entièrement délivré que lorsque la goutte aura repris son siége ordinaire. Cessez votre remède de charlatan, irritez vos pieds avec des cataplasmes de moutarde, et prenez seulement tous les matins deux ou trois petites tasses d'infusion sucrée de chamædrys. — Eh quoi ! il faut donc que je redevienne goutteux, et que je sois cloué deux fois par an dans mon lit pendant cinq ou six semaines ! — Si vous aimez la vie, vous ne pouvez vivre qu'à cette condition. D'ailleurs, pouvez-vous comparer quelques douleurs passagères à

votre état actuel? » Je parvins à *convertir ce goutteux endurci*. Les topiques de moutarde, renouvelés trois ou quatre fois, firent cesser les étouffemens, les pieds redevinrent douloureux, et le malade eut une légère attaque de goutte. « Vous voilà, lui dis-je, maintenant réconcilié avec la goutte : ne la brusquez point, traitez-la avec douceur, elle vous saura gré de votre patience, et elle vous conservera encore long-temps à votre famille et à vos amis. » Pourquoi ne dirais-je pas le nom de cet aimable vieillard? C'est M. Geyler, ancien banquier de Paris.

Les grands artistes vous diront comment on fait les gelées, les glaces, les sorbets au rhum; il faut les consulter. Moi, je ne vous ferai qu'une simple observation, la voici : Toutes ces friandises délassent l'estomac, le raniment, le tonifient pendant les grandes chaleurs; mais quelquefois aussi elles le bouleversent, si vous les lui donnez lorsqu'il a déjà commencé le travail de la digestion. *L'art de bien vivre* est fondé sur l'hygiène, il a ses règles et ses lois qu'on ne viole jamais impunément.

HOUQUE. *HOLEUS.*

Glume à deux valves persistantes; valve extérieure munie d'une arête. Fleurs mâles mêlées parmi les hermaphrodites, et plus petites. Fleurs disposées en épis paniculés.

HOUQUE SORGHO. *HOLCUS SORGHUM.*

Holcus sorghum. LAM. Encycl. Bot. 3. 140.—*Sorghum vulgare.* DESF. Cat. Ed. 3. 14. ARDUIN. Acad. Patav. 1. t. 4. f. 1. — *Melica Italorum.* LOB. Icon. 41.

Cette belle graminée a des tiges épaisses, pleines de moelle, articulées, feuillées, hautes de sept à neuf pieds. Les feuilles sont alternes, longues de trois pieds, larges d'environ deux pouces, pointues, glabres, excepté à l'ouverture de leur gaîne, vertes à leurs deux faces, traversées dans leur longueur par une grosse nervure blanche.

La panicule est terminale, droite, ovoïde, longue de cinq ou six pouces; ses ramifications principales sont verticillées par étages sur un axe anguleux et légèrement velu. Les semences sont blanches, jaunâtres ou noirâtres, suivant les variétés.

Cette plante, originaire de l'Inde, est cultivée en Turquie, en Égypte, en Italie, en Espagne, pour la nourriture de l'homme et des animaux. On la connaît sous les noms de *Sorgho, gros Millet d'Italie, Millet d'Afrique,* etc. Elle craint singulièrement le froid, et elle exige une chaleur soutenue pour la maturité de ses graines; sa culture en grand ne peut guère réussir que dans les départemens méridionaux. Les Arabes en font trois récoltes par année.

La semence du Sorgho fournit une substance alimentaire presque aussi abondante que le maïs. On la réduit en farine et on la mange en bouillie, on en fait aussi une espèce de gruau d'un excellent goût. Elle engraisse parfaitement la volaille et la rend très délicate. Les bestiaux mangent avec avidité les feuilles de la plante comme celles du maïs.

On cultive aussi le Sorgho sucré (*Holcus saccharatus*, Linn.). Cette espèce fournit une matière saccharine assez abondante. On fait avec la farine de ses graines de la polenta, des gaudes et du pain.

On retire de cette espèce de Sorgho un sirop qui est aussi agréable, aussi savoureux que celui du sucre de canne, et qui le remplace parfaitement pour la composition des sorbets, des ratafias et autres liqueurs de table.

Arduini a également retiré du sucre du *Holcus cafer*. En Afrique, le Sorgho à épi (*Holcus spicatus*, Linn.) est l'aliment du peuple. Quelques autres espèces, et particulièrement le Durra, *Holcus durra* de Forskahl, servent d'aliment aux Égyptiens.

ANDROPOGON. *ANDROPOGON.*

Épillets uniflores, les uns mâles, pédicellés, sans arêtes, les autres hermaphrodites, sessiles, munis d'une longue arête qui part du sommet de la balle; glume hérissée de poils à l'extérieur.

ANDROPOGON NARD.

ANDROPOGON NARDUS.

Andropogon nardus. Linn. Spec. 1482. Lam. Encycl. Bot. 1. 374. — *Calamus odoratus Matthioli*. C. Bauh. Pin. 17.

Sa racine odorante et fibreuse pousse des tiges articulées, moelleuses, feuillées, semblables à celles des roseaux, et d'une grande hauteur. Les feuilles sont fort longues, lisses,

larges d'environ un pouce; les fleurs nombreuses, d'un vert pâle, et disposées en panicule au sommet des tiges.

Cette plante croît dans l'Inde, aux environs de la ville de Colombo, dans l'île de Ceylan, à Java et dans les Moluques. Elle porte le nom de *Nard indien.*

Sa racine est un aromate assez agréable dont les habitans de Java se servent pour assaisonner la viande et le poisson. Elle contient un principe gommo-résineux et un peu d'huile volatile. Fort estimé jadis pour sa vertu stomachique et emménagogue, le Nard indien figure à peine aujourd'hui dans nos dispensaires. Nos plantes aromatiques indigènes, telles que la Valériane, l'Angélique, etc., peuvent, au reste, le remplacer avantageusement; elles sont aussi actives et ne coûtent pas si cher.

On a donné à plusieurs plantes le nom de Nard. Horace et Tibulle citent le Nard comme un parfum exquis. Que le Nard le plus pur découle de son front.

Illius puro distillent tempora Nardo.

(TIBUL. *Eleg.* lib. II.)

Les anciens en préparaient des collyres, des essences, des onguens précieux. C'était pour eux un stimulant spécial, un remède aphrodisiaque. Les Romains recevaient leur Nard par de longs détours, ce qui le rendait extrêmement cher. Les Indiens le vendaient aux Persans, qui le vendaient aux Syriens, de qui le tenaient les Romains. Au reste, c'est de toute antiquité qu'on a estimé le Nard. Les femmes de l'Orient en faisaient un grand usage. Le Nard dont j'étais parfumée, dit l'épouse dans le *Cantique des Cantiques,* répandait une odeur exquise.

ANDROPOGON ODORANT.

ANDROPOGON SCHOENANTHUS.

Andropogon schœnanthus. Linn. Spec. 1482. Lam. Encycl. Bot. 1. 375. Vent. Hort. Cels. t. 89. — *Schœnanthum amboinicum.* Rumph. Amb. 5. 181. t. 72. f. 2. — *Juncus odoratus, aromaticus.* C. Bauh. Pin. 11.

Ses racines petites, blanchâtres, ligneuses, garnies de fibres capillaires, poussent des feuilles graminées, disposées en faisceau, longues, étroites, glabres, un peu rudes sur les bords.

Du milieu des feuilles naissent quelques tiges cylindriques, articulées, pleines de moelle, rougeâtres à leurs nœuds, hautes d'environ un pied : elles portent des feuilles alternes, engaînantes, semblables à celles de la racine, mais plus courtes. Chaque tige se termine par une panicule formée de petits épis géminés, longs de cinq à six lignes, velus, et munis de barbes. Les fleurs sont sessiles, placées alternativement et fort près les unes des autres le long d'un petit axe commun : elles ont des poils blancs à leur base.

Cette plante croît naturellement dans les terrains sablonneux de l'Inde et de l'Arabie. Toutes ses parties se font remarquer par une odeur pénétrante, aromatique; par une saveur âcre, un peu amère. C'est le Vetiver des Indes renommé pour ses propriétés stomachiques et cordiales. Il contient une substance résineuse analogue à la myrrhe.

ORGE. *HORDEUM.*

Fleurs polygames. Axe de l'épi denté ; épillets ternés sur chaque dent de l'axe, les latéraux souvent mâles et pédicellés, celui du milieu hermaphrodite et sessile ; glume uniflore, à deux valves simulant un involucre.

ORGE ORDINAIRE. *HORDEUM VULGARE.*

Hordeum vulgare. LINN. Spec. 125. LAM. Encycl. Bot. 4. 602. DC. Fl. Fr. 1680. HOST. Gram. 3. t. 34. — *Hordeum.* BLACKW. Herb. t. 423.

Sa tige droite, lisse, articulée, haute de deux ou trois pieds, se garnit de feuilles alternes, longues, étroites, aiguës, engaînées à leur base et d'un vert clair. Les fleurs forment un épi terminal d'environ trois pouces, à barbes fort longues, à épillets sessiles et ventrus : elles sont verdâtres, toutes hermaphrodites, et disposées sur six rangs, mais deux de ces rangs sont plus proéminens que les autres.

Le fruit consiste en une semence oblongue, renflée, anguleuse, sillonnée d'un côté, pointue à ses deux extrémités, et revêtue d'un tégument jaunâtre.

Cette plante, qui a plusieurs variétés, est originaire de la Tartarie. On la cultive dans toutes les parties de l'Europe, et dans plusieurs pays elle fait la principale nourriture de l'homme.

L'Orge en grains, d'après l'analyse de Proust, contient une résine jaune, du gluten, de la gomme, du sucre, de l'amidon et de l'hordéine. Cette dernière substance est une

poudre ligneuse, jaunâtre, semblable à la sciure de bois, insoluble dans l'eau. C'est elle qui rend le pain d'Orge pailleux. Si l'Orge, sous la forme de pain, ne peut sans l'addition d'aucune autre farine présenter un aliment agréable à l'œil et au palais, ce grain réunit en revanche, étant traité d'une autre manière, des avantages réels.

On appelle Orge mondé les semences dépouillées en partie de leur tégument propre. L'Orge perlé est de forme sphérique, et entièrement séparé de sa substance corticale. Occupons-nous d'abord des vertus médicinales de l'Orge, nous parlerons ensuite de ses propriétés et de ses usages économiques.

La tisane d'Orge était fort estimée des anciens, qui l'employaient généralement dans les premiers jours des maladies aiguës. Cette méthode sage est encore suivie par les médecins qui n'ont pas oublié qu'Hippocrate guérissait avec les moyens les plus simples les maladies les plus graves. En effet, l'expérience journalière nous apprend que les inflammations aiguës, les maladies fébriles dont l'invasion brusque est marquée par une réaction vitale excessive, cèdent le plus souvent à la saignée et à l'usage de l'eau d'Orge. Cette boisson n'est pas moins utile dans les phlegmasies qui s'emparent de la poitrine et des organes urinaires. On y ajoute parfois un peu de nitrate de potasse, et une suffisante quantité d'un sirop adoucissant, comme celui de guimauve ou de gomme arabique.

Tisane acidulée de Tissot.

Prenez : Orge mondé, deux onces; eau de fontaine ou de rivière, deux pintes; faites bouillir pendant environ demi-

heure; passez, et ajoutez à la colature deux onces de miel, et une once de vinaigre.

Cette tisane est une excellente boisson pour toutes les fièvres inflammatoires. La classe indigente y trouve surtout un remède utile et peu dispendieux. C'est la tisane qu'on avait adoptée à la Clinique de Montpellier en 1795, au commencement de toutes les maladies aiguës, et lorsqu'on n'avait d'autre but que de désaltérer le malade. On ne l'appelait pas autrement que la *tisane de Tissot*. En effet ce sage praticien l'a vivement recommandée dans son *Avis au peuple*, et dans son *Traité de la Fièvre bilieuse de Lausanne*.

On peut varier cette boisson de mille manières. Ainsi, on la rend plus agréable en y mêlant du suc de citron, du suc d'orange, ou de la gelée de groseilles. Lorsqu'on veut la rendre plus adoucissante et plus nutritive on y ajoute un quart ou un cinquième de lait et on la sucre convenablement. C'est la boisson des phthisiques. Elle soutient leurs forces, elle tempère la chaleur fébrile qui les consume, elle calme le spasme de l'organe pulmonaire.

L'eau d'Orge blanchie avec du lait est le remède le plus simple, le plus facile et le plus efficace au commencement des rhumes, surtout lorsqu'ils sont accompagnés de chaleur, de soif et d'un peu de fièvre. C'est mon unique boisson quand je suis enrhumé.

Tous ces remèdes simples ont été recommandés par Hippocrate, par Sydenham, Van Swieten, De Haën, Stoll et notre grand praticien, le professeur Baumes, que l'école de Montpellier pleure encore. Pytocle, dit Hippocrate (*Epidem.* lib. 7), donnait de l'eau à ses malades, et du lait coupé avec beaucoup d'eau. Il les soignait ainsi, non sans succès.

La décoction d'Orge un peu épaisse était la crême d'Orge d'Hippocrate. On ne saurait donner aux convalescens, sur-

tout à la suite des maladies aiguës, une meilleure nourriture. Les substances animales, les bouillons gras dont on nourrit ordinairement les malades dans la plupart des hôpitaux, prolongent les accidens morbifiques, et entretiennent l'estomac dans une sorte de torpeur. On rend cet aliment médicamenteux plus agréable, en y ajoutant un peu de sucre et un peu de jus de citron. C'est la nourriture la plus salubre pendant la convalescence des fièvres inflammatoires et putrides.

Crême d'Orge aux amandes.

Vous pilez dans un mortier de l'Orge mondé bien cuit, avec une douzaine d'amandes douces et une amande amère; vous le passez à travers un tamis, vous y mêlez du sucre, un peu de fleur d'oranger et suffisante quantité de lait; puis vous faites mijoter votre crême sur un feu doux.

Cette crême un peu friande plaît aux malades difficiles, ou gâtés par les médecins, comme les hommes de lettres, les femmes nerveuses, etc. Nous la conseillons particulièrement à la suite des inflammations chroniques de la poitrine, et du tube intestinal. Pour qu'elle passe bien, il faut qu'elle soit d'abord légère, on pourra la rendre ensuite plus épaisse et plus substantielle.

On peut préparer encore un fort bon aliment avec le gruau d'Orge, en le faisant cuire à petit feu avec du beurre frais et un peu de sel. On y mêle, si l'on veut, des amandes et du sucre. Cette crême convient très bien aux convalescens et même aux malades que la fièvre ne soumet point à une diète rigoureuse.

L'Orge a été employé très anciennement à la nourriture de l'homme. Chez les Athéniens les gladiateurs s'en nourris-

saient, aussi leur avait-on donné le nom de *mangeurs d'Orge*, *Hordearii*. Dans les jeux célébrés à Éleusis, à l'occasion des grands mystères qui avaient lieu tous les ans en l'honneur de Cérès et de Proserpine, le prix du vainqueur, pour les athlètes qui s'y rendaient des différens cantons de la Grèce, était, selon Pausanias, une mesure d'Orge recueilli dans une plaine voisine, dont les habitans, instruits par cette déesse, avaient les premiers cultivé cette espèce de blé.

Les Grecs préparaient leur polenta avec l'Orge. Pline indique plusieurs procédés. Ordinairement on mouillait l'Orge; lorsqu'il était sec on le faisait rôtir et on le brisait sous la meule.

En Italie, on réduisait en farine très fine l'Orge qu'on avait fait rôtir sans le mouiller. Chez les Romains on le distribuait aux soldats qui avaient fui. C'était un châtiment militaire, selon Polybe et Végèce. Du temps de Pline le peuple avait même renoncé au pain d'Orge en usage chez les anciens, et il n'y avait guère que les bestiaux qu'on nourrissait de ce grain. *Panem ex Hordeo antiquis usitatum vita damnavit, quadrupedumque ferè cibus est.* (Plin. lib. 18.)

Si le pain fait avec la farine d'Orge est un aliment visqueux et indigeste, on peut du moins préparer des bouillons et des potages excellens avec l'Orge perlé ou mondé.

Consommé à l'Orge.

Vous prenez une demi-livre d'Orge perlé, vous le lavez et vous le laissez tremper pendant plusieurs heures. Après l'avoir fait blanchir, vous le faites cuire dans du bon consommé.

Ce potage restaure et engraisse les personnes épuisées. On le donne après les phlegmasies et les irritations viscé-

rales. Mais, pour le bien digérer, il faut faire tous les jours un peu d'exercice.

Bouillon adoucissant.

Vous prenez un jeune poulet, vous le videz, vous le dépouillez de sa peau, et vous le faites cuire dans une marmite avec deux pintes et demie d'eau, et deux onces d'Orge mondé. Vous écumez le bouillon, et vous le laissez sur le feu jusqu'à ce qu'il soit réduit aux deux tiers. Vers la fin de la cuisson, vous y ajoutez deux onces de miel de Narbonne.

L'usage de ce bouillon est plus particulièrement consacré aux irritations de la poitrine et des voies urinaires. On en prend une tasse toutes les deux ou trois heures.

Rien de plus rationnel qu'un potage à l'Orge, un jour de médecine, surtout lorsqu'on a mis dans le pot une bonne poularde. Les Allemands, les Alsaciens qui se purgent par précaution, consolent leurs entrailles avec ce potage succulent. Mais je crois qu'ils feraient mieux encore, lorsque le purgatif n'est pas indiqué d'une manière pressante, de s'en abstenir, et de manger l'Orge et la poule au pot comme s'ils s'étaient purgés. Je n'aime point ces médecines de précaution qui vous ébranlent toute la machine, et vous donnent quelquefois la maladie que vous voulez prévenir. Ce conseil, je le donnais de temps en temps à M. Jordan, ancien banquier prussien, à qui on faisait avaler tous les mois sans aucune nécessité des tisanes ou des pilules purgatives. Lorsqu'il fut devenu mon client, il prenait de l'eau d'Orge pendant deux jours, pour se préparer à la médecine; le troisième jour il ne la prenait point, je m'y opposais sous différens prétextes, mais nous mangions ensemble la crême d'Orge et

la poule au pot. Cet excellent homme a vécu ainsi sans purgatifs pendant plus de dix ans, et il est mort octogénaire. Avis aux amateurs de purgations.

L'usage de mêler l'Orge avec la viande est imité des anciens. Lorsqu'il s'agira, dit le poète Nicandre, dans *les Géorgiques*, de préparer un repas avec un chevreau nouvellement tué, ou avec un agneau, ou même avec une poule, écrasez de l'Orge nouvelle, et la répandant dans le fond du vaisseau, mêlez-la bien en la délayant avec de l'huile qui ait une bonne odeur : versez-y ensuite du bouillon de ces viandes. Puisez et reversez plusieurs fois, afin que rien ne monte en bouillant; fermez-bien alors avec un couvercle, car l'Orge rôtie est disposée à se gonfler; après quoi distribuez cela chaud à manger aux convives, dans des cuillers profondes : *Mystrois*. (Athénée, *Banquet des Savans.*)

Je ne sais si nos savans, nos littérateurs, nos avocats, devenus millionnaires et ministres, s'accommoderaient de ce bouillon d'Orge et d'agneau, à la manière antique : ils pourraient du moins en user un jour de purgation, afin de faire couler plus facilement l'humeur bilieuse, car les débats politiques échauffent singulièrement la bile.

Laissons reposer un peu l'homme malade ou bien portant; oublions même nos hommes d'État qui ne pensent guère à nous, et qui d'ailleurs ne nous tiennent aucun compte de nos conseils, parce qu'ils sont naturellement égoïstes, et passons tout bonnement à la basse-cour de la ferme, où l'Orge engraisse une foule d'animaux destinés à engraisser à leur tour l'homme de toutes les classes.

Le bœuf, la vache, le porc, la volaille, aiment singulièrement l'Orge moulu et bluté. D'après les expériences de M. Dubois, habile économiste, trois ou quatre setiers d'Orge suffisent pour engraisser un porc tout-à-fait maigre. Après

avoir épuisé cette nourriture, qu'on lui donne, à la dose d'un demi-boisseau deux fois par jour, il pèse au moins trois cents livres. Sa chair est ferme, blanche et de bon goût. On mêle quelquefois cette mouture d'Orge avec des pommes de terre cuites, et on en fait une espèce de bouillie. Un mélange de farine d'Orge et de farine de sarrasin conduit le porc au dernier période de la graisse. Deux porcs ont été nourris ainsi pendant deux mois ; l'un a pesé quatre cent vingt-six livres tout vidé, l'autre trois cent soixante-douze livres. Leur chair était d'une délicatesse extrême.

Le porc n'est pas un aliment convenable à l'homme délicat, mais il nourrit et restaure à merveille l'homme robuste, l'ouvrier, le laboureur, enfin tous ceux qui se livrent à de rudes travaux. Le porc salé ou fumé offre d'ailleurs de grandes ressources dans les voyages de long cours, dans les armées de terre et de mer, dans tous les ménages. C'est le meilleur assaisonnement des herbages, des légumes, des racines potagères dont se nourrissent habituellement les campagnards. L'usage du porc date de la plus haute antiquité. Aussi les anciens sacrifiaient-ils cet animal à Cérès, la déesse des moissons.

Lorsque le bœuf, la vache, le cheval et autres animaux sont malades, et surtout échauffés, rien ne les rafraîchit comme la farine d'Orge délayée dans une suffisante quantité d'eau. Cette boisson et un peu de repos suffisent quelquefois pour les guérir entièrement et promptement. La médecine vétérinaire doit être encore moins compliquée que celle de l'homme toujours aux prises avec les passions.

C'est l'Orge qui donne aux poulardes du Mans et de La Flèche cette finesse de goût qui fait la joie du gourmand. Si vous avez une petite ferme, ou même un jardinet, vous pouvez engraisser de même votre volaille. Avec peu de soins

et en peu de temps vous aurez des poulardes, des poulettes et des poulets d'une saveur exquise. Nourrissez-les pendant quelques jours avec de l'Orge moulu, du son et du lait; ensuite mettez-les en cage dans un lieu obscur, mais pas humide, et donnez-leur de la farine d'Orge pétrie avec du lait, autant qu'ils voudront en manger. Surtout que les petits coqs soient séparés des poulettes : c'est de rigueur. En quinze jours ou trois semaines vos poulets et vos poulardes auront acquis une graisse fine et délicate.

La nourriture du chapon est la même. On lui donne des boulettes composées de farine d'Orge cuite avec du lait, et quelquefois on y mêle un tiers de farine de sarrasin. On destine ordinairement à la castration les poulets issus des belles races, parce qu'ils s'engraissent plus facilement, et qu'ils deviennent plus gros que les autres.

Les Romains châtraient les petits coqs à l'âge de trois mois, et ils engraissaient ces nouveaux chapons avec une pâtée de farine et de lait, dans un lieu sombre.

Ne nimis exhausto macresceret inguine gallus,
Amisit testes : nunc mihi gallus eris.

Ils châtraient aussi les poules en leur enlevant l'ovaire, pour en faire des poulardes grasses. Ils les nourrissaient comme les chapons, et ils les privaient du mouvement et de la lumière.

Pascitur et dulci facilis gallina farina,
Pascitur et tenebris. Ingeniosa gula est.

(MART. *Epigr.* lib. 13.)

Les palais délicats trouvent des différences dans le goût des œufs, selon les alimens dont les poules ont été nourries.

Donnez à vos poules pondeuses de l'Orge en grains, vous aurez des œufs d'un excellent goût, et le jaune en sera plus brillant, plus foncé. Les poules vagabondes dans les parcs, dans les bosquets plantés d'arbres verts, s'amusent à becqueter les bourgeons des sapins; goûtez leurs œufs, vous leur trouverez une saveur de térébenthine. Les insectes et les mauvaises herbes altèrent également la qualité des œufs. Il faut donner des soins et une bonne nourriture aux poules si l'on veut avoir des œufs parfaits.

L'Orge est une des meilleures graines céréales pour la préparation de la bière. Avant de nous occuper de cette liqueur fermentée qui remplace le vin chez différens peuples, disons un mot des propriétés médicinales du malt qu'on obtient par la macération et la germination de l'Orge. D'après l'examen chimique de Proust, le gluten et surtout l'hordéïne éprouvent, dans l'Orge germé, une diminution considérable, tandis que l'amidon, le sucre et la gomme augmentent de quantité. Cent parties d'Orge germé ont fourni cinquante-six parties d'amidon, douze d'hordéïne, quinze de sucre, quinze de gomme, une de résine et une de gluten.

Le malt a été présenté comme un excellent antiscorbutique, par Pringle, Macbride, Huxham, Perry et autres médecins. Les Anglais, et particulièrement le navigateur Cook, en ont fait une espèce de bière douce, dont ils ont éprouvé les meilleurs effets sur mer. On en donnait à chaque malade jusqu'à deux pintes par jour. Macquart s'en est servi avec le même avantage, à Brest, contre l'épidémie scorbutique et dysentérique qui eut lieu sur la flotte de Dorvilliers, en 1778. Collin (*Observ. de Morbis acutis et chronicis*) a indiqué la formule suivante :

Prenez : malt, six onces; faites bouillir pendant un quart

d'heure dans six livres d'eau ; ajoutez ensuite, semences de fenouil, un gros ; racine de réglisse, trois gros. Laissez digérer pendant quatre heures.

On prend de temps en temps une tasse de cette boisson antiscorbutique. Elle calme d'ailleurs la soif, modifie les symptômes putrides, et ranime les forces digestives.

Bière houblonnée.

On prépare la bière avec les graines de presque toutes les graminées, mais particulièrement avec l'Orge. Le procédé consiste à faire renfler le grain en l'arrosant d'eau tiède, à le faire germer pour développer le principe mucoso-sucré, sans lequel il ne fermenterait pas; à sécher, cribler et moudre le grain germé; à arroser d'eau bouillante cette farine, appelée drèche ou malt, dans une grande cuve. On brasse la liqueur, on la laisse ensuite reposer, et on la met dans une grande chaudière, où on la fait bouillir avec quatre livres de houblon par pièce. Quand elle est suffisamment évaporée, on la fait refroidir en la versant sur des *bacs,* et on la coule dans une grande cuve à fermentation, dans laquelle on a mis une certaine quantité de levure.

Lorsque la fermentation tumultueuse est apaisée, on tire la bière dans des tonneaux, où elle achève de fermenter. C'est l'écume qu'elle rejette par la bonde qu'on nomme *levure* quand elle est assez épaisse pour ne pas se liquéfier par le repos.

Cette levure sert aux brasseurs pour exciter la fermentation du malt, aux boulangers à défaut de levain, et aux vinaigriers pour hâter l'acétification.

Quelques brasseurs ajoutent pendant la cuisson autant de livres de mélasse qu'il y a de boisseaux d'Orge. Cette addi-

tion rend la bière plus spiritueuse. D'autres remplacent le houblon par l'absinthe, le buis, la sauge orvale, les bourgeons du pin, du sapin, etc. Ces amers ont aussi la propriété de conserver la bière; mais ils lui donnent une saveur étrangère et la rendent moins saine.

Il y a autant d'espèces de bière qu'il y a de manières différentes de la préparer. La bonne bière est claire, blanche ou d'un jaune pâle; elle a un goût piquant, agréable; elle pétille quand on la verse dans le verre. Elle ne doit être ni trop nouvelle, ni trop ancienne. Les bières brunes ou rouges sont plus chargées du principe mucoso-sucré de l'Orge et plus houblonnées. Les bières mucilagineuses, celles qui n'ont pas subi une cuisson convenable, sont indigestes. Les bières fortes, comme la bière de Brunswick, le porter des Anglais, le farau de Bruxelles, sont fort renommées et très nutritives. Mais on ajoute quelquefois au porter du rhum nouvellement fabriqué, qui lui donne une qualité enivrante. La bière de Louvain, les bières de France bien faites et convenablement houblonnées, sont plus salubres, et conviennent davantage à nos tempéramens.

La bière légèrement houblonnée, peu foncée en couleur, et d'une amertume agréable, est une boisson très saine pour les tempéramens bilieux et sanguins, pour les hommes vifs, pétulans, irascibles, disposés aux inflammations viscérales, au calcul, à la gravelle, etc. Sydenham la conseille particulièrement aux goutteux. Elle convient aussi aux hémorrhoïdaires. Les bières brunes, fortes, alcoholiques, conviennent davantage aux tempéramens faibles, froids et inertes: elles sont nourrissantes et remplacent parfaitement le vin.

Les Flamands aiment beaucoup leur farau, qui les ranime, les excite, les restaure et leur donne de la gaîté. La nature avait refusé aux Belges le vin, qui les eût rendus

plus remuans, et leur avait donné l'eau d'Orge fermentée pour les tempérer et les rafraîchir; mais, peu satisfaits de cette boisson douce et légère, ils ont inventé le farau, sorte de bière plus excitante, plus enivrante que nos vins ordinaires. Aussi sont-ils devenus aussi pétulans, aussi inflammables que les Méridionaux, et on les appelle quelquefois les *Gascons du Nord.* D'après l'observation des médecins, le porter et le farau sont très nuisibles aux personnes disposées à l'apoplexie ou à d'autres affections de la tête.

Les bières épaisses et mucilagineuses engraissent d'abord et donnent de l'embonpoint; mais ensuite elles rendent l'estomac paresseux, affaiblissent ses forces digestives. Les bières faibles, douces, peu houblonnées, deviennent promptement acides, irritent les intestins, causent la diarrhée, des écoulemens muqueux et la strangurie.

La bière est plutôt une boisson d'été que d'hiver. Pendant les grandes chaleurs, rien ne rafraîchit, n'étanche la soif, comme une bière bien faite et légèrement mousseuse. Nous avons vu des malades atteints de fièvres putrides et bilieuses refuser toute espèce de médicamens, ne prendre autre chose que de la bière coupée avec un peu d'eau, et arriver assez promptement à la convalescence.

Ainsi que le vin, la bière s'empare des principes d'une foule de substances médicinales et augmente leur énergie.

Bière antiscorbutique.

Prenez : feuilles récentes de cochléaria, une once; racine de raifort sauvage, deux onces; bourgeons de sapin, une once; bière récemment préparée, quatre livres. Faites macérer pendant deux ou trois jours, et passez.

Cette bière, dont on prend deux, trois ou quatre tasses dans le courant de la journée, fait partie des méthodes curatives qu'on oppose aux affections scorbutiques et scrophuleuses.

Bière antiscorbutique de Van Swieten.

Prenez : chou rouge, coupé par tranches minces, quatre livres ; racine de raifort sauvage, une livre ; cresson de fontaine, douze poignées ; faites infuser pendant plusieurs jours dans douze pintes de bonne bière, et passez la liqueur.

Van Swieten dit avoir guéri des familles entières affectées du scorbut, à l'aide de cette espèce de bière qui leur servait de boisson. Eugalenus guérissait également le scorbut avec de la bière légère où il avait fait infuser plusieurs poignées d'absinthe.

Bière diurétique.

Prenez : baies de genièvre concassées, trois onces ; bière légèrement houblonnée, deux pintes. Faites macérer pendant trois ou quatre jours, et passez.

Cette bière soulage et guérit quelquefois les hydropiques. Elle favorise la sortie des graviers et prévient leur récidive. Elle convient particulièrement aux vieillards calculeux. M. le docteur Ségalas en conseille l'usage à ses malades.

Bière mousseuse.

Vous versez de la bière houblonnée dans un cruchon ou dans une forte bouteille ; vous y ajoutez une petite quantité de sucre et de crême de tartre ; puis vous bouchez parfaitement et vous ficelez votre bouteille.

Cette bière, d'un goût fort agréable, mousse et pétille comme le vin de Champagne. Les estomacs les plus faibles la digèrent facilement. Elle est diurétique, antiscorbutique et antiputride.

Enfin les Anglais et les Allemands préparent, avec de la bière chaude, des jaunes d'œufs, du sucre, du miel, etc., des soupes restaurantes, des boissons stimulantes et toniques, dont ils abusent, soit dans leurs voyages, soit dans leurs maladies.

Ces préparations, plus ou moins salutaires sous des climats humides et froids, pendant les longs hivers des contrées septentrionales, sont fort nuisibles dans les climats chauds. Les hommes d'un tempérament bilieux, ardent, irritable, sanguin ou pléthorique, les jeunes gens surtout, ne devraient jamais en faire usage.

ORGE A SIX RANGS.

HORDEUM HEXASTICHUM.

Hordeum hexastichum. LINN. Spec. 125. LAM. Encycl. Bot. 4. 603. DC. Fl. Fr. 1681. CHEV. Fl. Par. 2. 187. HOST. Gram. 3. t. 37.

Cette espèce, que quelques botanistes regardent comme une variété de l'Orge vulgaire, a des tiges hautes d'environ deux pieds, garnies de feuilles planes et larges. L'épi, ordinairement plus court, plus épais, a six rangées égales.

On la cultive sous les noms d'*Escourgeon*, d'*Orge à six rangs*, d'*Orge d'hiver*, etc., et on la sème en automne. Elle demande une terre substantielle, qui ne soit ni trop forte, ni trop argileuse. C'est une culture qui, après le semis à la

volée et le coup de herse ou râteau, ne demande plus que le soin de la récolte. Lorsque la saison est favorable, ses épis deviennent fort gros et se chargent d'un grand nombre de grains.

L'Escourgeon a toutes les qualités de l'Orge ordinaire. Les brasseurs l'emploient, soit seul, soit mêlé avec le froment, pour faire de la bière. Ce grain est d'un grand secours pour les pauvres dans les années de disette.

On le coupe en vert et on le donne aux bestiaux. C'est une excellente nourriture pour la vache, la chèvre ou l'ânesse qui fournissent du lait aux malades.

ORGE A DEUX RANGS.

HORDEUM DISTICHUM.

Hordeum distichum. LINN. Spec. 125. LAM. Encycl. Bot. 4. 603. DC. Fl. Fr. 1682. HALL. Helvet. n. 1535. HOST. Gram. 3. t. 36.

Cette espèce s'élève à la hauteur de deux pieds. Ses feuilles sont planes, un peu rudes. Son épi est droit, comprimé, égal dans toute sa longueur, formé de deux rangées de fleurs fertiles, étroitement imbriquées, munies de longues barbes, et de deux autres rangs de fleurs neutres, cylindriques, peu apparentes.

L'Orge à deux rangs est cultivé sous les noms de *Pamelle*, de *Paoumoule*, *d'Orge distique*. Une variété a des barbes qui s'écartent d'elles-mêmes à la maturité. On l'appelle *Orge nu*, *Orge du Pérou*, *Orge d'Espagne*, *Orge à café*. On le sème au printemps, dans un terrain léger.

Cette plante céréale mérite toute l'attention de l'agriculteur et de l'économiste, parce qu'elle présente de grands avantages. Son grain donne une farine dont le pain est aussi blanc que celui du blé. On fait avec ce même grain une bouillie très nourrissante, et on le torréfie comme le café; mais ce café indigène a un goût sucré qui ne plaît pas à tout le monde.

ORGE ÉVENTAIL. *HORDEUM ZEOCRITON.*

Hordeum zeocriton. LINN. Spec. 125. LAM. Encycl. Bot. 4. 603. DC. Fl. Fr. 1683. SCHREB. Gram. 125. t. 17. KOEL. Gram. 331. — *Hordeum oriza germanica dictum.* BAUH. Hist. 2. 429.

Cette espèce d'Orge se rapproche de la précédente par les fleurs latérales, qui sont stériles et dépourvues de barbes.

L'épi est court, distique, plus large à la base qu'au sommet. Les graines sont écartées; les soies divariquées en éventail.

On l'appelle *Orge pyramidal, Orge éventail, Orge de Russie, Riz rustique, Riz d'Allemagne.*

Il est très robuste; il résiste au froid, à la sécheresse et au mauvais sol. On le cultive dans les pays du nord et dans plusieurs de nos provinces, dans le Bourbonnais, dans le Nivernais, dans la Bretagne, etc. Son grain est lourd et très farineux; on le mange cuit comme le riz. On le sème dans le mois de mars, et quelquefois en février. Les Allemands et les Russes en font un grand usage.

Toutes les espèces ou variétés d'Orge sont utiles à la médecine et à l'économie domestique. On en fait, pour les malades, une tisane rafraîchissante et légèrement nutritive, et

pour l'homme sain des potages, des bouillies, des crêmes, de la polenta et autres mets substantiels. L'Orge perlé ou mondé remplace parfaitement le riz ; c'est une bonne nourriture pour l'enfant le plus faible comme pour l'homme le plus robuste.

On fait de la bière avec les différentes espèces d'Orge, et cette bière fournit de l'alcohol et du vinaigre.

SEIGLE. *SECALE.*

Axe denté; épillets solitaires sur les dents de l'axe; glume biflore à deux valves; balle à deux valves, dont l'extérieure est aristée.

SEIGLE CULTIVÉ. *SECALE CEREALE.*

Secale cereale. Linn. Spec. 124. Poir. Encycl. Bot. 7. 55. DC. Fl. Fr. 1672. Lam. Illustr. t. 49. Host. Gram. 2. t. 48.

Ses tiges sont droites, cylindriques, articulées, glabres, hautes de quatre à cinq pieds, garnies de feuilles étroites, aiguës, engaînantes, rudes au toucher, et d'un vert un peu glauque. Elles se terminent par un épi long de quatre à cinq pouces, comprimé, chargé de barbes assez longues : les épillets sont biflores, très serrés, disposés sur deux rangs; ils ont leurs valves garnies de cils rudes, et sont accompagnés de deux paillettes calicinales sétacées, dont la longueur ne surpasse pas celle des fleurs.

Cette plante fournit, par la culture, deux variétés qui ne diffèrent que dans les proportions de leur grandeur. L'une

est le Seigle d'hiver, qui s'élève davantage, et dont les épis sont plus longs, plus forts, mieux garnis : on le sème ordinairement en automne; l'autre est le Seigle d'été, plus petit dans toutes ses parties; il ne se sème guère qu'au printemps.

Le Seigle n'est point difficile sur le choix du sol; il se contente d'une terre légère, craïeuse et sèche; il vient même dans le sable pur, et dans les terrains épuisés par d'autres productions.

Il est sujet à une maladie particulière connue sous le nom d'*ergot*. Cette maladie le dénature dans son aspect physique et dans ses propriétés. Le Seigle infecté d'ergot donne une farine grise détériorée qui communique au pain une saveur âcre et une qualité malfaisante. Lorsqu'on mâche ces grains, on éprouve sur la langue et quelquefois dans la gorge une sensation brûlante. L'ergot prend naissance dans le grain après la floraison, et s'allonge peu à peu sous la forme d'un corps cylindrique, légèrement recourbé, poudreux à la surface, long de six à huit lignes, d'un brun noirâtre ou violacé en dehors, d'un blanc mat intérieurement.

Les uns ont considéré l'ergot comme une altération morbide du Seigle, d'autres comme une production végétale, une espèce de champignon parasite. Mais on regarde généralement le Seigle ergoté comme un poison pour l'homme et pour beaucoup d'animaux. Ses propriétés délétères sont dues à un principe particulier que M. Wiggers a fait connaître sous le nom d'*ergotine*. (Voyez notre *Phytographie médicale*, ou *Histoire des poisons végétaux*, nouvelle édition, t. I, pag. 82.)

Le Seigle est, après le froment, la plante graminée la plus utile aux peuples de l'Europe. Sa farine contient beaucoup moins de gluten et d'amidon que celle du froment, mais elle est plus riche en matière extractive. Le pain préparé avec

cette farine reste long-temps frais, sans rien perdre de sa saveur, avantage précieux pour l'habitant des campagnes. Mêlé au froment, le Seigle fournit un pain de ménage agréable, frais, savoureux et très sain.

Nous avons conseillé le pain de Seigle à un grand nombre de personnes constipées, qui ne pouvaient aller à la garde-robe qu'avec des pilules purgatives ou des eaux salines. Elles mangeaient tous les matins, pendant trois ou quatre jours, un ou deux petits pains de Seigle bien faits, et elles buvaient par-dessus une tasse d'eau d'orge ou de thé léger, suivant leur goût. Ces petits déjeuners trompaient rarement leur attente.

Le pain d'épice jouit de la même propriété. On le prépare ordinairement avec de la farine de Seigle et du miel. On estime particulièrement celui qui se fait à Reims et à Montbelliard. On y mêle quelquefois de la farine d'orge ou de froment, et on le sert à la fin des repas sur les meilleures tables. Les Alsaciens, les Allemands ne manquent jamais de vous offrir du pain d'épice au dessert. Il s'en fait dans le Nord, et même à Paris, un commerce considérable.

Le Seigle, converti en gruau, fournit une nourriture agréable au goût. On en fait des potages et des bouillies. Quelques personnes font rôtir le Seigle, et en préparent une sorte de café au lait qui les nourrit, les rafraîchit et leur donne de l'embonpoint. Pour cela on le vanne, on le nettoie, et on le fait bouillir jusqu'à ce qu'il s'amollisse, sans cependant le laisser crever. On le met sécher au soleil ou à l'étuve; on le brûle ensuite comme le café, et on le moud.

Quelquefois on y ajoute un tiers de café, et la liqueur est alors beaucoup plus agréable. On la sucre moins que le café ordinaire.

Nous avons encore une sorte de bière préparée avec le Seigle. Ce même grain germé, et réduit en poudre, donne

une farine rousse, sucrée, qui se conserve et sert dans les voyages. En la pétrissant avec de l'huile, du lait ou des sucs de fruits, suivant les saisons et les ressources, on la mange dans le Nord sans autre apprêt : elle est très nourrissante. Avec de l'eau, elle fermente, et elle donne de l'alcohol par la distillation. On mêle quelquefois des baies de genièvre à cette espèce d'eau-de-vie pour lui donner plus de force. Cette boisson, dont la classe ouvrière abuse dans les pays septentrionaux, lui est extrêmement préjudiciable.

FROMENT. *TRITICUM.*

Axe denté; épillets solitaires, opposés à l'axe; glume multiflore, à deux valves; balle à deux valves.

FROMENT CULTIVÉ. *TRITICUM SATIVUM.*

Triticum sativum. LAM. Encycl. Bot. 2. 554. DC. Fl. Fr. 1656.—*Triticum vulgare.* VILL. Dauph. 2. 153. HOST. Gram. 3. t. 26. — *Triticum æstivum et hybernum.* LINN. Spec. 126.

Le Froment doit être placé au premier rang des plantes utiles, car il fait la principale nourriture d'une grande partie du genre humain. De ses racines fibreuses, menues, traçantes, s'élèvent plusieurs tiges droites, simples, noueuses, hautes de trois à quatre pieds, garnies de quatre ou cinq feuilles longues, planes, glabres et d'un beau vert.

L'épi est ovale, droit, terminal, long de quatre à cinq pouces, composé d'un grand nombre d'épillets ventrus, imbriqués, et posés alternativement sur les dents d'un axe

commun fléchi en zigzag. Ces épillets, selon les variétés nombreuses que présente cette espèce, sont glabres ou velus, mutiques ou garnis de longues arêtes.

Cette plante, originaire de l'Asie, est cultivée non seulement en Europe, mais encore dans presque toutes les parties du monde. On distingue les Fromens de mars ou de printemps, et les Fromens d'automne que l'on sème avant l'hiver; savoir :

Froment ou blé de mars. Barbes faibles, balles un peu serrées. Variétés: blé de Pologne ; blé de Crète ou d'été sans barbes; blé du Bengale à barbes noires ; blé du Cap, barbu, graines blanches devenant jaunes les années suivantes, mais bien farineuses; blé de mars sans barbes; blé de Sicile sans barbes, épis courts et carrés, plus hâtif et plus haut que les précédens; blé barbu de Sicile ou *Trimenia,* encore plus précoce; blé de miracle, à épi rameux et barbu. On sème tous ces blés de mars en avril.

Froment d'hiver. Sans barbes, grains lourds et très farineux; blé rouge d'Égypte, barbes longues, pailles pleines, épis très beaux, grenus; blé Lamas, précieux, considéré comme très précoce ; blé de Philadelphie, barbu, à épi long, mais peu serré ; blé de Talavera, très estimé en Angleterre, et recherché depuis quelques années en France.

On connaît la culture des blés, le temps de les semer, les circonstances favorables pour cette opération, etc.; mais pour obtenir un beau champ de blé, il faut, outre la qualité du sol et des engrais, choisir, dans l'espèce qu'on sème, le grain le plus gros et le plus luisant, provenu d'épis sains et bien faits, et d'un chaume robuste. Le blé ne sera pas semé, autant qu'il sera possible, dans le sol qui l'a produit dans l'année précédente. Il vaut mieux semer trop tôt que trop tard les blés d'automne, dans les mauvaises terres surtout.

En les semant trop tard, il arrive souvent qu'ils ne sont pas assez fortement attachés au sol pour passer l'hiver sans souffrir.

Pline dit que le Froment était d'une grande fécondité en Afrique et en Sicile. Dans un bon terrain, tel que celui de Bizacium en Afrique, un seul boisseau en produisait cent cinquante. Le receveur de l'empereur Auguste lui envoya de ce pays près de quatre cents épis provenant d'un seul grain, chose à peine croyable. Il envoya de même à Néron trois cent soixante tiges produites par un seul grain. Les campagnes de Léontium en Sicile, et quelques autres, la Bétique entière, et surtout l'Égypte, rendaient cent pour un.

La farine de Froment, d'après l'analyse de Proust, contient de l'amidon, du gluten, un extrait aqueux sucré et de la résine. Le pain qu'on fait avec cette même farine est plus sain, plus délicat, plus léger que celui que nous fournissent les autres plantes céréales; mais il faut qu'il soit bien levé, bien cuit, et d'un jaune doré à sa surface. La mie doit être blanche, spongieuse, élastique, parsemée de petites cavités. Nous devons à Parmentier les détails les plus intéressans sur le choix des grains et sur l'art de la panification. (Voyez son *Avis aux bonnes ménagères*.)

Les diverses espèces de farine dont les boulangers font leur pain, sont la pure fleur de farine pour le pain mollet; la farine blanche et de fin gruau pour le pain bis. Le pain de méteil, fait avec un mélange de farine de Froment et de seigle, a un fort bon goût; il nourrit moins que le pain de pur Froment, mais il a l'avantage de tenir le ventre libre : il convient aux personnes échauffées, d'un tempérament bilieux ou sanguin. Les villageois qui se nourrissent de cette

espèce de pain, sont ordinairement sains, robustes et vigoureux.

Le pain de Froment analysé par M. Vogel a offert : fécule 53,50 ; fécule torréfiée, 18 ; gluten combiné avec un peu de fécule, 20,75 ; sucre, 3,60.

Petits pains de gruau, Pâtisserie, etc.

L'art du boulanger a été porté de nos jours à sa plus haute perfection. Nous avons du gros pain pour le peuple, pour les estomacs vulgaires et robustes ; du pain de gruau de toutes les formes, de toutes les dimensions pour les estomacs friands et délicats. Mais toutes ces flûtes, tous ces petits pains d'un aspect attrayant, ne valent point le pain ordinaire, bien cuit, bien travaillé et rassis d'un jour ; ce sont des gâteaux imitant en quelque sorte la pâtisserie. Pour faire ces petits pains de luxe il faut employer la fine fleur de farine, et, si je ne me trompe, on altère déjà les farines qui servent à la fabrication du pain ordinaire. Depuis que les boulangers se sont faits pâtissiers, notre pain quotidien, c'est-à-dire le pain du peuple, me semble avoir perdu quelque chose de sa qualité.

Allons, messieurs les boulangers ! faites des gâteaux, des biscuits de Savoie, des babas, des puddings, des brioches, et même des pâtés de Chartres ou de Strasbourg, mais imitez un peu mieux vos rivaux, et n'employez que du beurre fin et des œufs frais. En homme consciencieux j'ai voulu juger vos œuvres, je me suis livré à un assez grand nombre d'expériences, et je suis resté convaincu que la confusion des arts et des métiers est rarement profitable au public. Mais la mode est pour vous, et dans ce pays la mode est un tyran qui commande l'inconstance, il faut d'abord lui obéir.

Au reste les anciens n'étaient pas moins friands que nous : ils avaient des petits pains et des gâteaux de toute espèce, comme on peut le voir dans Athénée, dans Aristophane, dans Sophocle, etc. Plusieurs auteurs grecs avaient même écrit sur l'art de préparer ces sortes de pâtisseries, connues sous le nom générique de *placoûs* ou *placontes*. Comme nous, ils en avaient de toutes les formes et de toutes les dimensions. Ils les faisaient avec de la farine, du lait, du miel, etc. Ils y mêlaient aussi quelquefois du sésame et du fromage.

Lyncée de Samos, comparant, dans sa lettre à Diagoras, les comestibles qu'on prépare à Athènes avec ceux de Rhodes, s'exprime ainsi : « On sert à Rhodes, au commencement et au milieu du repas, des pains qui ne cèdent en rien à ceux qu'on nomme à Athènes *pains du marché* (*Agoraioi*), et qu'on y vante tant. Lorsqu'on est rempli, et qu'on n'a plus d'appétit, les Rhodiens font présenter d'excellent pain qu'ils appellent *escharite*, et qui fait un amusement fort agréable. La douceur et la mollesse y forment le plus parfait accord; et lorsqu'on le fait bien tremper ou macérer dans du vin cuit, l'un et l'autre s'unissent si bien que ce mélange dissipe souvent les fumées du vin qui commencent déjà à porter à la tête : cela rappelle même, à certain point, l'appétit des convives rassasiés. » (Athénée, *Banquet des Savans.*)

Nous nous garderons bien de parler ici de toutes les aimables friandises que nous préparent les bons pâtissiers (il n'est plus question des boulangers : qu'ils se contentent de faire du pain); nous recommanderons même à nos lecteurs qui courent les boulevards ou qui se promènent dans nos passages bien approvisionnés, de ménager un peu la galette du Gymnase, ou les brioches de Bricard et de Félix, à moins qu'ils ne veuillent augmenter un peu leur embonpoint.

C'est une curiosité de voir comme les amateurs se pressent pour avoir de la galette du Gymnase. Les premiers en tête sont les bonnes mères et leurs enfans; viennent ensuite les promeneurs désœuvrés. Les uns la mangent sur le lieu même, les autres viennent encore en remplir leurs poches après s'en être rassasiés en se promenant. Plus d'un médecin a dû être appelé pour remédier aux indigestions causées par la galette. Celle du Gymnase est pourtant faite avec art, c'est-à-dire légère et bien feuilletée.

La brioche a bien aussi son mérite, car tous les élémens dont elle se compose sont essentiellement nutritifs. Sans parler de son aspect brillant qui charme l'œil, elle répare les forces épuisées, elle remplit les estomacs vides après le jeûne, elle donne de la fraîcheur et de l'embonpoint. C'est au printemps que la brioche est délicieuse. Le laitage, alors imprégné de l'arome des herbes nouvelles, donne un beurre superfin, et les œufs frais abondent à la ferme. La femme un peu maigre peut manger de la brioche, si son estomac la digère bien; mais si elle est rondelette, si ses formes sont trop prononcées, qu'elle impose silence à sa friandise; qu'elle mange rarement de la galette, de la brioche, du baba, du pudding et autres mets riches en matériaux féculens. Une nourriture légère, d'une nature un peu stimulante, les frictions, le massage, un exercice soutenu, arrêteront l'épanouissement du tissu cellulaire, et préviendront l'obésité.

Pâtes de gruau.

Passons à des alimens plus vulgaires, mais plus utiles, plus économiques, plus sains que les gâteaux. C'est le gruau de Froment qui nous donne le vermicelle, la semoule, le macaroni, les nouilles et autres pâtes dont l'usage est presque

général en Europe. Tout le monde sait qu'avec ces substances amilacées on prépare d'excellens potages et autres mets très nourrissans. Le vermicelle et la semoule trouvent beaucoup d'amateurs en France; le macaroni est l'aliment obligé des Italiens, et les Allemands ne sauraient faire un bon dîner sans un énorme plat de nouilles ou *nufdels*. Toutes ces pâtes se mangent au gras, au lait, au beurre, et font l'ornement des meilleures tables. Leur usage est salutaire aux personnes amaigries, épuisées, et dont l'estomac ne saurait faire de grands efforts pour préparer l'assimilation des alimens. Les vieillards, les femmes et les enfans d'un tempérament sec, irritable, les convalescens, tous les individus disposés aux irritations inflammatoires, les hommes ardens, passionnés, enclins à la colère, se trouvent à merveille de cette nourriture qui les soutient sans trop les exciter. Mais il faut qu'elle soit préparée simplement; la haute cuisine y mêle parfois des assaisonnemens qui la dénaturent et la rendent trop stimulante.

Les pâtes, les fécules engraissent fortement, surtout les hommes froids, paresseux, d'un tempérament humide et phlegmatique. Et c'est pourtant ces hommes-là qui craignent de s'échauffer, qui n'aiment ni le poivre, ni le sel, ni le vin pur, ni les mets un peu stimulans. Ils se nourrissent comme le fermier nourrit le porc qu'il veut engraisser. Beaucoup de farine, beaucoup de sommeil, aucun mouvement musculaire, voilà le régime du porc et de l'homme indolent. L'un acquiert un lard riche et épais, l'autre étouffe sous son énorme embonpoint.

Connaissez-vous le bonhomme Piger, le prototype des oisifs modernes? Il n'aime que le lit et la table. Il a renoncé à toute espèce d'exercice; il ne voudrait pas même se promener par un beau jour sous un berceau de verdure. Il n'a

jamais vu le lever de l'aurore, il n'a jamais entendu le chant du rossignol. Quelquefois le soir, il regarde pourtant, à travers les jalousies de sa chambre, les rayons mourans du soleil, heure de délices qui lui annonce le prochain repos de la nuit. Enfin il a dîné. Il s'étend sur sa couche, triste image du cercueil, où son estomac lutte contre la masse féculente qui l'opprime. Encore quelques mois de cette vie molle et paresseuse, et l'apoplexie ou l'hydropisie viendront sûrement y mettre un terme. Un de ses voisins a déjà fait son épitaphe : *Ci-gît le bonhomme Piger qui n'a su que manger, boire et dormir.*

Bouillie de farine de Froment.

Cette espèce de bouillie, dont on nourrit les enfans dans presque toutes les campagnes, a été tour à tour attaquée et défendue par des chimistes et des médecins. Personne, disait Rouelle, dans ses *Leçons chimiques*, ne voudrait manger du pain non levé; l'expérience nous apprend qu'il est indigeste, et cependant nous en donnons tous les jours à nos enfans, car, qu'est-ce que la bouillie, sinon du pain non levé, non fermenté? Ce célèbre chimiste voulait qu'on préparât cet aliment des enfans avec du grain germé finement moulu, et du lait.

Hallé disait qu'il fallait non supprimer la bouillie, mais la mieux faire. La décoction détruit en grande partie la substance glutineuse de la farine, surtout si on la fait dessécher et roussir avant de l'employer. Il faut que cette bouillie soit très liquide, et non visqueuse et épaisse comme la font la plupart des nourrices. On peut d'ailleurs la préparer avec de la croûte de pain bien desséchée et pulvérisée. Bouillon-Lagrange a indiqué la préparation suivante pour les enfans nouveau-nés.

On coupe par tranches minces un petit pain long d'une livre, et on les expose à la chaleur douce d'un four, jusqu'à ce qu'elles soient assez cassantes pour être réduites en poudre. Sur une cuillerée à café de cette poudre on verse trois onces de petit-lait clarifié : on laisse bouillir le tout pendant quelques momens, jusqu'à consistance de bouillie claire, et on ajoute ensuite une cuillerée à café de sucre en poudre.

La meilleure panade pour les enfans est celle qu'on fait avec de la croûte de pain, de l'eau, du beurre et un grain de sel. Lorsqu'ils ont besoin d'une nourriture plus substantielle, on y ajoute du lait et un peu de sucre. Mais toutes ces panades ou bouillies doivent être suffisamment délayées. Zimmerman a observé, dans son *Traité de l'expérience*, qu'un grand nombre d'enfans mouraient à Londres de convulsions parce qu'on les farcissait de mauvaises bouillies. Il serait plus aisé, dit-il, de transporter les Alpes dans les vastes plaines de l'Asie, que de faire entendre raison sur ce point à une femme écervelée.

L'amidon extrait du Froment fournit à la médecine domestique plusieurs remèdes efficaces, entre autres une sorte de décoction blanche qui peut remplacer celle de nos dispensaires.

Décoction blanche de Vogler.

Vous délayez une demi-once d'amidon dans un peu d'eau froide, et vous le jetez dans trois livres d'eau bouillante bien pure. Après une légère ébullition vous passez la liqueur, et vous y ajoutez quarante gouttes d'esprit de vitriol acide.

C'est une boisson tempérante et agréable que Vogler recommande contre la strangurie, les tranchées, le ténesme et autres symptômes dysentériques. (*Pharmac. Selec.* 4. ed.)

Décoction blanche du codex.

Prenez : mie de pain blanc, trois gros; corne de cerf calcinée et réduite en poudre fine, deux gros; sucre blanc, une once. Faites bouillir dans deux livres d'eau pendant un demi-quart d'heure. Passez la liqueur à travers une étamine, et ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger ou de cannelle pour l'aromatiser.

Cette boisson est adoucissante et légèrement alimentaire. Elle calme les irritations intestinales, et on l'emploie généralement dans tous les hôpitaux, avec quelque variation dans la manière de la préparer, contre les diarrhées chroniques, la dysenterie, etc.

La décoction du son de Froment, édulcorée avec du sucre ou du miel, est un remède domestique dont on fait usage contre l'irritation pulmonaire, la toux, les rhumes opiniâtres, etc.

Ce même son sert à préparer des lavemens d'une efficacité reconnue contre le ténesme dysentérique. Le professeur Fouquet en faisait un fréquent usage dans la salle de la Clinique de Montpellier. On les préparait avec une demi-poignée de son bien lavé qu'on faisait bouillir dans deux pintes d'eau jusqu'à réduction de moitié. On ajoutait à la colature trois ou quatre jaunes d'œufs frais. Le malade prenait un quart de lavement toutes les quatre ou cinq heures. On lui faisait boire en même temps une infusion de fleurs de bouillon blanc à laquelle on ajoutait une petite quantité de conserve de roses rouges. Avec ce traitement fort simple, Fouquet guérissait des dysenteries très graves.

FROMENT ÉPEAUTRE. *TRITICUM SPELTA.*

Triticum spelta. Linn. Spec. 127. Lam. Encycl. Bot. 2. 559. DC. Fl. Fr. 1658. Hall. Helv. n. 1424, et Nov. Comment. Gœtt. 5. 17. Host. Gram. 3. t. 30.

Cette plante est connue sous le nom d'*Épeautre* ou de *Grande Épeautre*. Elle pousse des tiges articulées, feuillées, assez fermes, hautes de deux à trois pieds. Les épis sont distiques; les balles restent adhérentes autour de la graine mûre; ses glumes sont cartilagineuses, tronquées, un peu pointues, et de quatre fleurs qu'elles renferment, il n'y en a souvent que deux qui soient fertiles.

L'Épeautre est originaire de la Perse. Michaux l'a trouvé sur une montagne à quatre journées d'Hamadan. On en distingue plusieurs variétés qui ont toutes des grains allongés, savoir : l'Épeautre à épi blanc, à barbes blanches, balles écartées; l'Épeautre à épi et à barbes rouges, balles écartées; l'Épeautre à épi étroit, blanc, plat et à barbes blanches, balles serrées; l'Épeautre sans barbes, à épi blanc, balles écartées; l'Épeautre sans barbes, à épi rouge, balles écartées.

On le cultive dans le Dauphiné et en Alsace, mais particulièrement en Suisse et en Allemagne. Les terres sèches lui conviennent mieux que les terres humides. On le sème depuis le mois de septembre jusqu'au mois d'octobre, avec son enveloppe, qui ne ressemble ni à celle de l'orge, ni à celle du Froment. Il résiste aux hivers les plus rigoureux.

Son grain donne une farine très belle, très blanche, très substantielle, de l'excellente pâtisserie, des petits pains fort délicats. A poids égal, elle fait plus de pain que la farine de

Froment, et ce pain est plus léger, plus blanc, plus nourrissant. On la mêle avec celle du seigle, de l'orge, du maïs, dont elle améliore le goût.

Le gruau d'Épeautre remplace fort bien le riz; on en fait des potages très nourrissans. L'alica des anciens était une espèce de bouillie faite avec l'Épeautre; les Romains la regardaient comme un mets exquis.

Les chevaux mangent avec plaisir la paille, qui est tendre, ainsi que la balle; celle-ci leur tient lieu de paille hachée, et elle est plus nourrissante; on s'en sert aussi pour remplir les paillassons des enfans au berceau.

FROMENT RAMPANT. *TRITICUM REPENS.*

Triticum repens. Linn. Spec. 128. Lam. Encycl. Bot. 2. 562. DC. Fl. Fr. 1661. Schreb. Gram. t. 26. — *Gramen caninum arvense.* Fl. Dan. t. 748.

Cette espèce, connue sous le nom de *Chiendent*, abonde au bord des haies, dans les champs, dans les jardins, etc. Sa racine est longue, lisse, articulée, traçante et d'un jaune pâle. Elle projette des tiges grêles, droites, noueuses, hautes de deux à trois pieds, garnies de quelques feuilles planes, molles, quelquefois pubescentes sur le limbe, terminées en pointe aiguë et d'un vert clair ou un peu glauque.

L'épi est grêle, terminal, formé d'épillets ovales, disposés sur deux rangs, et contenant trois à quatre fleurs dont les valves sont aiguës, mais communément dépourvues d'arêtes.

On l'appelle *Chiendent*, de ses ergots blancs, aigus et fermes, qui ressemblent exactement à une dent de chien, et

non, comme on le dit assez souvent, du goût des chiens pour cette plante, car ils mangent également l'orge, l'avoine, le blé, etc.

Sa racine est inodore, d'une saveur douceâtre. Elle fournit une substance amilacée, du sucre et du mucilage. Son usage est si vulgaire, qu'elle fait la base de presque toutes les tisanes domestiques. En attendant mieux, on veut prendre de l'eau de Chiendent, et quelquefois on fait bien. Cette médecine expectante a sauvé plus d'un malade. Dans toutes les affections aiguës, surtout dans les phlegmasies, dans les fièvres inflammatoires, ne faut-il pas commencer le traitement par des boissons tempérantes, rafraîchissantes, légèrement apéritives? L'eau de Chiendent et de réglisse, l'eau d'orge acidulée avec de l'oxymel, étanchent la soif, modèrent la chaleur fébrile, diminuent la sécheresse de la langue, et font couler plus librement les urines. Boerhaave et son célèbre commentatenr recommandent la tisane de Chiendent comme un fort bon remède contre la jaunisse et l'engorgement du foie. De Haën, Stoll, Tissot, Baumes, la donnaient particulièrement aux malades affectés de fièvre bilieuse.

Tisane de Chiendent.

Le Chiendent est ordinairement employé en décoction; mais bien des personnes ignorent que lorsqu'on veut préparer une boisson rafraîchissante avec cette racine, il faut la laisser quelque temps dans l'eau bouillante, jeter le produit de la première ébullition, et entretenir ensuite la coction jusqu'à ce que l'eau ait acquis un peu de viscosité. Une once de Chiendent suffit pour une livre de colature. On édulcore cette tisane avec du miel ou avec un sirop agréable, et l'on

y ajoute, selon les circonstances, quelques grains de nitrate de potasse.

Elle rafraîchit les entrailles, favorise les fonctions des reins et de la vessie, et calme les mouvemens hémorrhoïdaux. On peut en prendre une pinte, et même davantage, en vingt-quatre heures.

Tisane des Hôpitaux.

Prenez : Chiendent mondé, une once; réglisse effilée, un gros; eau de rivière, deux livres. Faites bouillir pendant un quart d'heure, et ajoutez une once de miel et une cuillerée de vinaigre.

Cette tisane tempère la fièvre et la soif dans les affections inflammatoires et bilieuses. Il faut la prendre par petites tasses souvent répétées. On a remarqué que les boissons données trop copieusement surchargeaient l'estomac des malades sans calmer la soif. On les rend plus rafraîchissantes en y ajoutant quelques grains de nitre et de crême de tartre.

Lorsque la soif est pour ainsi dire inextinguible, les fomentations des jambes ou les pédiluves sont très efficaces pour calmer la chaleur ou diminuer la soif et affaiblir l'intensité des symptômes qui en dépendent.

Boisson apéritive.

Prenez : racine de Chiendent, dent-de-lion avec toutes ses parties, de chaque une livre et demie. Après avoir coupé menu et broyé ces substances, faites-les bouillir dans l'eau pendant deux heures. A la colature, fortement exprimée, qui sera de vingt onces, ajoutez : oxymel simple, huit onces; sulfate de magnésie, six gros.

On prend quatre cuillerées à bouche de cette boisson, à sept, à neuf et à onze heures du matin. On boit une tasse de bouillon de veau immédiatement après chaque dose.

De Haën recommande ce remède contre les ictères chroniques, et après les fièvres intermittentes de longue durée qui ont engorgé les viscères abdominaux. (*Rat. med.*, p. 11, c. 1, *De intermitt.*)

La racine de Chiendent, avons-nous dit, contient un principe saccharin et de l'amidon. Lavée, séchée, broyée et réduite en farine, elle peut servir d'aliment dans les temps de disette. On en fait, en Suède et en Norwége, une espèce de pain, et surtout une gelée agréable et saine.

Le pain de Chiendent vaut certainement mieux que celui des Lapons, qui est fait avec des plantes amères ou avec l'écorce de plusieurs arbres résineux. Dans le Nord, le Chiendent sert de nourriture aux bestiaux pendant l'hiver.

PATURIN. *POA.*

Glume multiflore, à deux valves ; balle à deux valves dépourvues d'arêtes, scarieuses sur les bords et souvent obtuses ; l'une d'elles bidentée. Fleurs en panicule.

PATURIN FLOTTANT. *POA FLUITANS.*

Poa fluitans. Koel. Gram. 204. DC. Fl. Fr. 1600. — *Festuca fluitans.* Linn. Spec. 111. Schreb. Gram. t. 3. Fl. Dan. t. 237. — *Glyceria fluitans.* Brown. Prodr. Nov. Holl. 179. Chev. Fl. Par. 2. 174.

Cette graminée croît au bord des ruisseaux et dans les marais. Elle flotte souvent à la surface de l'eau. Ses tiges sont molles, couchées, puis redressées vers le sommet, longues d'environ deux pieds, comprimées et feuillées jusqu'au-dessous de la panicule. Les feuilles sont assez larges, glabres, un peu obtuses et amplexicaules.

La panicule est fort longue, resserrée presque en épi, composée d'épillets grêles, cylindriques, lisses, d'un vert blanchâtre, portés sur des pédoncules géminés près de la base : les fleurs du sommet des épillets tombent de bonne heure.

On appelle ordinairement cette plante, *Herbe à la manne*, *Manne de Prusse*, *Manne de Pologne*. On la cultive particulièrement en Saxe.

Sa graine, réduite en gruau et cuite avec du lait, est un mets délicat que les Polonais et quelques autres peuples du Nord préfèrent au riz. On vend ce gruau à Jéna, sous le nom de *schwader*. Il est très nourrissant et de facile digestion. On fait avec sa farine du pain, et des gâteaux d'un goût agréable. *Farina seminum in panis, placentarum vel aliorum ciborum præparatione cæteris cerealibus parum cedit.* (Plenck.)

Les chevaux, les bœufs, les moutons, mangent l'herbe fraîche, et la volaille se nourrit de ses graines.

Une autre plante graminée fournit un fourrage fin que les moutons recherchent avec avidité, c'est la Fétuque des brebis (*Festuca ovina*, Linn.). On a observé que les moutons se plaisent beaucoup et engraissent plus vite dans les pâturages où croît abondamment cette espèce de gramen. Les chevaux et les chèvres s'en nourrissent également.

Cette plante naît communément en touffes dans les bruyères, dans les prés tourbeux et découverts. Les feuilles sont très fines, roulées sur elles-mêmes en forme de petits tubes cylindriques. La panicule est droite, serrée, un peu rameuse à la base, de couleur verte ou violette. Chaque épillet se compose de cinq ou six fleurs petites, glabres, ou quelquefois un peu rudes vers le sommet des balles ; celles-ci sont le plus souvent dépourvues d'arête.

AVOINE. *AVENA.*

Glume bivalve, à deux ou plusieurs fleurs, le plus souvent hermaphrodites, et quelquefois mâles par avortement; balles à deux valves pointues, l'extérieure plus grande, munie sur le dos d'une arête genouillée.

AVOINE CULTIVÉE. *AVENA SATIVA.*

Avena sativa. Linn. Spec. 118. Lam. Encycl. Bot. 1. 331. DC. Fl. Fr. 1545. Host. Gram. 2. t. 59. — *Avena disperma*. Mill. Dict. n. 1.

On reconnaît cette plante céréale à ses tiges droites, fermes, articulées, hautes de deux ou trois pieds, garnies de feuilles larges, planes, un peu rudes au toucher.

La panicule est très lâche, quelquefois unilatérale, composée d'épillets pendans, à deux fleurs, dont les balles, plus courtes que les glumes, ont une arête longue, torse vers la base, et d'une couleur roussâtre : cette arête se perd souvent par la culture.

On regarde cette précieuse graminée comme originaire de l'île de Juan-Fernandez, près du Chili, dans la mer du Sud. Le chevalier Bruce a cru reconnaître l'Avoine primitive dans une espèce qu'il a trouvée près des sources du Nil, où elle croît spontanément.

On cultive l'Avoine dans toute l'Europe pour ses usages économiques. Elle prospère dans les terrains arides et montueux. On la sème en février, mars et avril, suivant la saison et le climat.

Selon M. Journet, elle contient dans son enveloppe corticale un principe aromatique analogue à celui de la vanille. On peut l'extraire à l'aide de l'eau et de l'alcohol : cet extrait peut servir à diverses préparations où la vanille est employée comme condiment.

Analysée par Vogel, la farine d'Avoine donne de la fécule, de l'albumine, de la gomme, du sucre, un principe amer, et de l'huile grasse, d'un jaune verdâtre.

Cette farine donne un pain gras, visqueux, foncé en couleur, amer et indigeste. On s'en nourrit pourtant dans certains pays où les autres céréales sont rares.

Dépouillée de son écorce et moulue grossièrement, l'Avoine prend le nom de gruau. Voici de quelle manière on le prépare.

Gruau d'Avoine.

Après avoir fait sécher l'Avoine au four, on la vanne, on la nettoie, et on la porte au moulin dont les meules sont fraîchement piquées, et peu serrées, afin qu'elles n'enlèvent que la pellicule du grain.

Ce gruau est d'un grand usage en Normandie et en Bretagne pour la nourriture ordinaire. On le fait cuire dans du bouillon ou dans du lait. En Angleterre, riches et pauvres mangent cette espèce de bouillie, qui fournit une nourriture agréable et légère.

La bouillie sera même plus délicate, si l'on y ajoute des amandes douces et du sucre. Ce mets est restaurant et d'une digestion facile. On le donne aux enfans et aux valétudinaires.

Nos ancêtres et les Germains vivaient, au rapport de Pline, avec de la bouillie faite de farine d'Avoine, et les médecins se plaignaient de ce qu'il y avait si peu de malades dans cette nation.

En lavant l'Avoine, en la faisant bouillir un instant dans l'eau, et en mêlant la décoction avec de la fécule de pomme de terre et des œufs, elle communique à cette espèce de crême une odeur agréable de vanille. Cette recette appartient au vénérable Parmentier, qui a vraisemblablement exagéré un peu le parfum de l'Avoine.

Tisane de gruau.

Prenez : gruau d'Avoine, deux onces; eau de fontaine ou de rivière, trois livres; faites bouillir jusqu'à réduction d'un tiers. Cette décoction possède les propriétés de la tisane

d'orge. On la donne dans les phlegmasies des intestins et de la vessie, dans les fièvres inflammatoires, bilieuses ou putrides avec excès de chaleur et d'irritation.

Blanchie avec du lait, et légèrement sucrée, elle convient aux personnes délicates qui sont tourmentées par la toux, qui ont la poitrine habituellement échauffée, irritée.

On prépare avec l'Avoine torréfiée et réduite en poudre, un café laxatif qui soulage les personnes hémorrhoïdaires ou sujettes à la constipation. Deux ou trois tasses prises le matin à jeun, pendant deux ou trois jours, produisent ordinairement un effet salutaire. On peut y ajouter quelques cuillerées de lait et un peu de sucre.

Bouillon tempérant.

Prenez le quart d'un poulet tendre et écorché, deux onces de maigre de veau et deux grandes cuillerées de gruau d'Avoine. Faites cuire le tout à petit feu dans une pinte d'eau. Après avoir passé le bouillon, vous le mettez sur des cendres chaudes, et vous y faites infuser, pendant la nuit, une pincée de feuilles de laitue et de cerfeuil.

On prend une bonne tasse de ce bouillon le matin à jeun, et une autre le soir en se couchant. On fait fondre dans chaque dose huit grains de sel de nitre. C'est une boisson qui rafraîchit les entrailles, qui calme les douleurs hémorrhoïdales, le ténesme, etc. Il faut en continuer l'usage pendant une quinzaine de jours.

Un médecin anglais, qui s'appelait Jean-de-Sainte-Catherine, avait inventé une tisane d'Avoine qui faisait vivre longtemps. Le public le croyait, il ne connaissait point les ingrédiens de cette boisson. Que les charlatans n'inventent pas

de plus mauvais remèdes, nous cesserons de leur faire la guerre.

En Hollande, en Allemagne, en Angleterre, on prépare avec l'Avoine une bière fine et délicate; mais, dit M. Parmentier, cette qualité supérieure de la bière est due sans doute au procédé de sa préparation et aux autres substances que l'on emploie, plutôt qu'au grain lui-même.

Dans nos pays, l'Avoine nourrit et excite les chevaux. On la donne aussi à la volaille et aux porcs. Elle augmente considérablement le lait des vaches et des brebis, et le lait en devient plus gras.

La balle de l'Avoine est douce, souple, et propre à faire des paillassons pour les enfans au berceau. L'arête placée à la balle extérieure se courbe et tourne de différens sens, suivant le plus ou le moins d'humidité de l'atmosphère, en sorte qu'elle offre un hygromètre végétal et naturel.

AVOINE NUE. *AVENA NUDA.*

Avena nuda. Linn. Spec. 118. Lam. Encycl. Bot. 1. 331. DC. Fl. Fr. 1546. Moris. s. 8. t. 7. f. 4.

Cette espèce est communément plus petite que l'Avoine cultivée. Ses glumes sont un peu plus courtes que les fleurs, qu'elles renferment; les barbes des balles divergent et se séparent spontanément de la graine à la maturité.

Les tiges sont épaisses, hautes de deux à trois pieds, garnies de feuilles larges, rudes sur le limbe.

On la cultive particulièrement au nord de l'Angleterre, en Écosse, dans le pays de Galles et en Espagne. Elle ne pro-

duit pas autant que l'Avoine commune sur la même quantité de terrain donnée, parce que le grain est petit et nu; mais elle compense par sa qualité ce qui lui manque en quantité. Sa culture est, au reste, peu répandue en France.

On la préfère, en certains pays, à l'espèce précédente pour la confection du gruau; on la mange également en bouillie, et on en fait même du pain.

ROSEAU. *ARUNDO.*

Glume multiflore, à deux valves; balle à deux valves revêtues de poils à l'extérieur. — Fleurs en panicule.

ROSEAU COMMUN.

ARUNDO PHRAGMITES.

Arundo phragmites. Linn. Spec. 120. DC. Fl. Fr. 1571. Poir. Encycl. Bot. 6. 269. Lam. Illustr. t. 46. Chev. Fl. Par. 2. 183. Schrad. Germ. t. 5. f. 4. Engl. Bot. t. 401.

Ses racines sont longues, fibreuses et rampantes. Elles poussent des tiges droites, creuses, articulées, hautes de cinq ou six pieds, d'un vert blanchâtre, garnies de feuilles très longues, larges d'un pouce, d'un vert glauque, striées à leurs deux faces, finement dentées sur les bords.

Les fleurs forment à l'extrémité des tiges une panicule touffue, lâche, légèrement inclinée, d'un pourpre noirâtre. Les épillets contiennent trois à cinq fleurs, garnies à la base d'une touffe de poils longs et soyeux.

Ce Roseau abonde dans les lieux aquatiques et marécageux

de l'Europe. On le trouve au bord des étangs et des rivières dans les Pyrénées. Nous l'avons également observé à Ermenonville, où il infeste les basses prairies. Il est très commun en Afrique.

Ses racines ont une saveur douceâtre. On leur attribue une vertu dépurative, et elles remplacent quelquefois la salsepareille et la squine. Un fameux empirique de la capitale s'en servait pour la préparation d'une espèce de rob antisyphilitique, afin de ménager la salsepareille, qui est beaucoup plus chère.

Il serait difficile, au reste, de citer une observation bien faite, qui pût contaster l'action médicale de ce Roseau; mais il ne faut point le dédaigner, puisque ses chaumes servent à couvrir le toit sous lequel repose la vertu indigente. La panicule teint en vert. On s'en sert aussi pour faire de petits balais d'appartement.

Les chèvres et les chevaux mangent les feuilles : on peut les substituer au foin dans les années de sécheresse. Elles fournissent une bonne litière au bétail.

ROSEAU A QUENOUILLE.

ARUNDO DONAX.

Arundo donax. Linn. Spec. 120. DC. Fl. Fr. 1572. Poir. Encycl. Bot. 6. 268. Desf. Arbr. 1. 6. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 51. Host. Gram. 4. t. 38.

Cette espèce est remarquable par la légèreté de ses chaumes et par l'élégance de ses panicules pourprées. Sa racine, épaisse, charnue, blanchâtre, profondément enfoncée dans la terre, pousse plusieurs tiges fistuleuses, très

lisses, entrecoupées d'un grand nombre de nœuds, hautes de huit à neuf pieds. Les feuilles sont peu distantes, disposées sur deux rangs, très longues, larges d'environ deux pouces, planes, fermes, unies et d'une couleur glauque.

Les fleurs forment une panicule grande, touffue, purpurine et fort belle. Les valves sont presque égales, aiguës, aussi longues que l'épillet.

Le Roseau à quenouille croît en Barbarie, en Espagne, dans le Roussillon, dans le Languedoc et dans la Provence. On le cultive dans les jardins, et particulièrement une variété fort jolie, à feuilles panachées de blanc et de vert. Il se plaît dans les terrains légers, frais et un peu humides. On l'appelle vulgairement *Canne de Provence*. Dans les départemens du nord, les tiges périssent l'hiver, mais la souche en produit de nouvelles au printemps. Il faut l'abriter des fortes gelées en le couvrant de paille ou de fumier. On le multiplie de drageons enracinés.

Ses racines sont douces et sucrées. Elles fournissent un extrait muqueux, une résine amère, aromatique, de l'huile volatile, du sucre et une matière azotée.

La Canne de Provence a été pendant assez long-temps un remède à la mode. Les médecins à grande et petite réputation, les accoucheurs, les sages-femmes, les gardes-malades, conseillaient la racine de Canne à toutes les nouvelles accouchées qui ne pouvaient nourrir leurs enfans. Mais peu à peu on a délaissé cette racine pour lui substituer d'autres anti-laiteux peut-être moins efficaces. Nous croyons qu'elle possède une action diurétique, tempérée par son parenchyme farineux, et qu'elle doit être réhabilitée dans nos dispensaires.

On mange les pousses jeunes et tendres des racines. On fait avec les tiges sèches des espaliers, des palissades, des

clôtures légères, des cannes, des quenouilles à filer, des lignes pour la pêche. On en couvre aussi le toit des chaumières.

RIZ. *ORYSA.*

Glume uniflore, à deux valves aiguës, presque égales; balle à deux valves égales en longueur, comprimées latéralement, l'extérieure plus large, anguleuse, terminée par une longue arête.

RIZ CULTIVÉ. *ORYSA SATIVA.*

Orysa sativa. Linn. Spec. 475. Desf. Fl. Atlant. 1. 318. Poir. Encycl. Bot. 6. 218. Lam. Illustr. t. 264.—Catesb. Fl. Carol. 1. t. 14.

Cette plante, précieuse par ses semences nutritives, est originaire de l'Inde ou de l'Éthiopie. On la cultive dans les terrains humides et marécageux de l'Europe méridionale. Ses racines, capillaires et touffues, produisent plusieurs tiges droites, cylindriques, articulées, hautes de trois à quatre pieds, garnies de feuilles larges, fermes, très longues, striées, assez semblables à celles de nos roseaux.

Les fleurs naissent à l'extrémité des tiges en forme de panicule un peu resserrée, longue et pendante à l'époque de la maturité. Les semences sont oblongues, obtuses, striées, blanches, un peu transparentes.

Bien différent du froment et de l'orge, qui prospèrent dans presque tous les climats, le Riz ne peut être cultivé que dans les pays chauds ou tempérés. On le cultive dans

l'Inde, en Espagne, en Italie, en Grèce, etc. Au Japon et aux Indes orientales, il donne deux récoltes par an. Ses semences sont un des principaux alimens des Indiens, des Africains, des Orientaux et de beaucoup d'autres peuples.

Le Riz qui nous vient par la voie du commerce est dépouillé de sa balle ou de son tégument propre. Il contient une substance amilacée, qui est le principe alimentaire par excellence.

M. Vogel a retiré de la farine de Riz beaucoup d'amidon, du sucre, de l'albumine, une huile grasse jaunâtre, soluble dans l'alcohol bouillant.

M. Braconnot a trouvé dans le Riz, outre la fécule, une matière végéto-animale, du sucre, de la gomme, des phosphates, des sels à base de potasse et de chaux. Vauquelin n'a obtenu que de l'amidon, très peu de gluten et point de matière sucrée.

Nous parlerons brièvement des propriétés médicinales du Riz. Ses qualités alimentaires nous occuperont davantage. On lui fait subir, parmi nous, différentes préparations, et on le donne comme une nourriture médicamenteuse aux personnes épuisées par de longues maladies ou des évacuations excessives.

Crême de Riz.

On pulvérise préalablement le Riz, et on en fait bouillir environ deux onces dans une pinte d'eau jusqu'à la consistance de bouillie claire. On passe ensuite la bouillie, avec expression, et on l'aromatise avec un peu d'eau de cannelle.

On prend cette espèce de crême à la dose de trois ou quatre cuillerées dans une tasse de bouillon. Elle est très

nourrissante et d'une digestion facile. On la donne dans les premiers jours de la convalescence.

Tisane de Riz.

On prend deux onces de Riz bien lavé, et on le fait bouillir légèrement dans deux ou trois livres d'eau. On passe la décoction, et on y ajoute une suffisante quantité de sucre.

Cette tisane est d'un usage familier dans quelques affections de la membrane muqueuse intestinale, et particulièrement vers la fin de la dysenterie. Lorsqu'il n'y a plus de traces d'irritation, on peut la couper avec un peu de vin de Bordeaux.

C'est une boisson tonique fort agréable; elle remplace avec avantage beaucoup de remèdes plus compliqués. Dans les hôpitaux militaires, nos soldats et nos officiers s'en accommodaient à merveille, et nous pouvons dire qu'elle leur était plus utile que la plupart des potions astringentes. C'était notre médicament de prédilection pour terminer les diarrhées qui accompagnaient la deuxième période des fièvres typhoïdes.

Des économistes, et même des médecins, nous disent qu'on fait un pain excellent avec la seule farine de Riz, que ce pain, en sortant du four, est aussi jaune et aussi beau que les pâtisseries que l'on a dorées avec un jaune d'œuf, et qu'il nourrit aussi bien que le pain de froment. Qu'on admire tant qu'on voudra son aspect appétissant, mais qu'on nous vante un peu moins sa bonne qualité. Ce pain est lourd, indigeste et peu convenable au tempérament des Européens.

J'aimerais mieux encore le pain qu'on prépare avec nos pommes de terre.

Mais si le Riz, qui ne contient que peu ou point de gluten, se refuse à la panification, il nous offre du moins une nourriture agréable et substantielle lorsqu'il est simplement préparé sous la forme de bouillie, de crême, etc. Dans l'Inde, on le cuit, à la vapeur de l'eau bouillante, sur des couvercles percés comme des écumoires ; la vapeur de l'eau pénètre le Riz, le ramollit et ne le crève pas. Les Indiens le mangent froid ; ils prétendent qu'il nuit aux nerfs lorsqu'il est chaud. Suivant Lister, aucun aliment ne rassasie davantage et ne fait supporter plus long-temps la faim.

« Le Riz, dit M. Raspail, suffit à la nourriture de certains Indiens qui ne sont pas moins robustes que d'autres peuplades. Seulement on observe que ces peuples herbivores ont les formes plus grêles ; cependant quatre hommes de cette petite stature ne se fatiguent pas de porter en palanquin un Anglais gros et gras, et chantent et courent en même temps, de manière à faire deux lieues à l'heure. Il est certain pourtant qu'à Paris le Riz ne succéderait à notre nourriture actuelle qu'au détriment de notre santé ; et quoique, dans certains pays de France, le paysan, homme robuste et travailleur, ne se nourrisse pas autrement que l'Indien, l'oisif périrait en adoptant une nourriture aussi simple et aussi frugale. »

En Angleterre, en France et dans les pays du Nord, on fait cuire le Riz dans du bouillon, avec toute sorte de viandes, surtout avec la volaille, et il n'est personne qui ne connaisse la poularde ou le chapon au Riz. L'homme épuisé et le convalescent mangent d'abord le Riz en potage, ensuite une aile ou un blanc de volaille, suivant leur goût, et

terminent leur petit repas par un verre de vin de Bordeaux. Rien ne répare un estomac délabré comme le Riz au jus de viande. Il doit faire la base du régime alimentaire après les hémorrhagies, après les méthodes énervantes, après l'abus des saignées et des purgatifs.

Riz au Bisque d'écrevisses.

Vous prenez cinquante écrevisses. Après les avoir bien lavées, vous les mettez dans une casserole, avec du sel, du gros poivre, un peu de muscade et quatre onces de beurre frais. Vous les faites cuire pendant un quart d'heure sur un feu un peu ardent, et vous les remuez de temps en temps avec une cuillère. Quand elles sont cuites, vous les laissez égoutter, et vous en retirez les chairs, que vous pilez avec du Riz crevé dans du bouillon et de l'eau. Vous mettez le tout, bien pilé, dans une casserole, et vous le délayez avec un peu de bouillon de potage passé à l'étamine. Lorsque votre purée est faite, vous y ajoutez la quantité de bouillon nécessaire pour qu'elle ne soit ni trop épaisse ni trop claire. Vous pilez, d'autre part, vos coquilles d'écrevisses, vous y mettez du jus, ou le beurre dans lequel les écrevisses ont été cuites, et vous passez cette purée dans une étamine. Elle doit alors avoir une couleur rouge. Vous la mettez, dans une casserole, sur un feu doux : tâchez que ni l'une ni l'autre purée ne bouillent, mais qu'elles soient bien chaudes.

Vous mettez des croûtes de pain dans la soupière, et vous les arrosez avec du consommé extrêmement chaud avant de servir : puis, au moment de servir, vous versez la première purée sur le pain, et celle de coquilles vous la versez sur votre potage avec une grande cuillère, afin qu'il ait une belle couleur.

Ce potage stimule et restaure les organes affaiblis par une vie trop mondaine. On le donne aux hommes énervés, exténués, et dont le goût perverti a besoin d'un régime alimentaire un peu varié.

Pilau oriental.

Quatre Asiatiques sont rangés en cercle et assis sur leurs talons. Déjà ils ont lavé leurs mains avec de l'eau tiède; leur bras est suspendu, et une avide anxiété se peint dans leurs regards lorsque des serviteurs apportent un immense plateau qu'on place au milieu des convives. Le pilau est servi. C'est du Riz élastique, cuit à moitié et jauni par le safran. Mais, comme si ce n'était pas assez de le manger, on le considère, on le touche; le maître de la maison le presse de ses deux mains pour juger du degré de cuisson; s'il reprend toujours son premier volume, il est cuit à point. Alors tous l'attaquent à la fois et le dévorent; souvent ils y mêlent du cary, cet ingrédient indien, ce tonique par excellence formé de piment, de poivre long, de poivre noir, de poivre rouge, de cannelle, de muscade et de gérofle, infernal mélange d'épices que nous imitons si maladroitement dans nos têtes de veau en tortue.

Mais déjà le pilau a disparu, et, s'il en reste encore quelques bribes, les valets se les disputent devant leurs maîtres; la joie est sur tous les visages, toutes les mains élevées en l'air attendent une seconde ablution; puis voici venir les pipes, des flots de fumée inondent l'appartement; une heureuse digestion s'établit et se manifeste par des hoquets pleins, sonores et cadencés.

Sous le règne du Directoire, nos gourmands mangeaient

beaucoup de Riz à la Turque. Ils avaient un appétit indomptable, il leur fallait des mets très substantiels. Aujourd'hui on le prépare plus délicatement. On fait blanchir une livre de Riz, on l'égoutte et on le fait crever dans du consommé. Lorsqu'il est cuit à moitié, on y joint du safran et un peu de piment pulvérisé, avec du beurre fin, de la moelle de bœuf fondue et de la glace de volaille. Tout cela bien manié, on le sert dans une soupière ou sur un plat, avec du consommé à part.

C'est un mets très nourrissant, de bon goût, et de facile digestion.

On recherche également le Riz au lait, le Riz aux amandes, les soufflés, les gâteaux de Riz, etc. Ces mets féculens et sucrés engraissent et restaurent les personnes maigres, d'un tempérament sec; mais ils donnent à celles qui sont douées d'une complexion molle et lymphatique, une congestion graisseuse, une sorte de corpulence qui finit par une obésité incurable, si elles continuent un pareil régime. Les dames anglaises qui nous arrivent avec des formes un peu allongées, ont bientôt pris de l'embonpoint, grâce à nos babas, à nos biscuits de Savoie, à nos pâtisseries, et autres préparations qui réunissent les fécules, les œufs et le sucre. Rien n'égale la prestesse avec laquelle elles avalent toutes ces friandises ; heureusement que le vin de Bordeaux est là pour en favoriser la digestion.

Dans l'Inde et en Amérique, on fait avec le Riz une boisson fermentée analogue à la bière. On l'appelle *sakki* au Japon. Cette même boisson distillée donne une sorte d'alcohol ou d'eau-de-vie qui porte le nom d'*arak*. On y ajoute du sucre et des aromates. Cette eau-de-vie est âcre et très enivrante.

Après avoir donné ses graines nutritives, le Riz offre

encore son chaume à l'économie domestique, qui en fait des chapeaux élégans.

Mais deux plantes surtout, par leurs tributs divers,
Se disputent l'honneur de nourrir l'univers.
Ainsi fut adopté par la moitié du monde
Le Riz, fils de la terre et nourrisson de l'onde,
Qu'adore l'Indien, dont le grain savoureux
Défie et la tempête et les vents rigoureux,
Et qui, pour la beauté se tressant en coiffure,
Fournit de ses chapeaux l'élégante parure.
Tel surtout le froment que Cérès nous donna,
De ses premiers épis couvrit les champs d'Enna;
Salutaire aliment payé de tant de peines,
Premier besoin de l'homme et l'honneur de nos plaines.

(Delille, *les Trois Règnes.*)

MAIS. *MAYS.*

Fleurs polygames. Fleurs mâles disposées en épi rameux. Glume biflore, à deux valves égales, mutiques. Fleurs femelles disposées en épi simple, charnu, cylindrique. Glume à deux valves obtuses, arrondies; un style très long terminé par un stigmate pubescent. Graines arrondies, lisses, nues, très grosses, rangées par séries longitudinales, et comme incrustées sur l'axe de l'épi.

MAÏS CULTIVÉ. *MAYS ZEA.*

Mays zea. Goertn. Fruct. 1. 6. t. 1. DC. Fl. Fr. 1694. — *Zea Mays.* Linn. Spec. 1133. Lam. Encycl. Bot. 3. 680. — Blackw. Herb. t. 547.

On reconnaît cette belle graminée à sa tige forte, droite, noueuse, lisse, succulente, haute de quatre ou cinq pieds; à ses feuilles longues, engaînantes, marquées d'une nervure blanche au milieu.

Les fleurs mâles sont nombreuses, disposées au sommet de la tige en panicule étalée. Les fleurs femelles naissent vers le milieu de la tige; elles forment deux ou trois épis oblongs, ventrus, sessiles, enveloppés dans les gaînes des feuilles voisines, qui les cachent entièrement et ne laissent passer que leurs styles capillaires, réunis en une sorte de chevelure pendante.

La couleur des semences varie; il y en a de jaunes, de purpurines ou violettes, de panachées et de blanchâtres.

Cette plante, originaire de l'Amérique méridionale, est cultivée dans les quatre parties du monde. On l'appelle *Gaude, Maïs, Blé de Turquie, Blé d'Espagne, Blé d'Inde, gros Millet des Indes.* La variété à semences jaunes est la plus répandue. Elle aime les terrains sablonneux, un peu humides. On la sème au printemps, et elle produit d'amples moissons, s'il survient en temps opportun de douces pluies et de la chaleur.

Sa culture prospère particulièrement dans nos provinces méridionales. Dans plusieurs cantons de ce riche pays, le Blé de Turquie remplace le froment; les champs en sont

couverts aux environs de Pau, de Tarbes et de Bagnères de Bigorre ; dans la vallée de Campan, dans la vallée d'Argelès, dans les plaines de Toulouse, etc.

Le Maïs précoce est connu en Italie sous le nom de *Maïs quarantain;* il y croît et mûrit en quarante jours. Dans l'Amérique, on le nomme *petit Maïs.* Le Maïs tardif est celui qu'on cultive le plus communément en France et dans les autres parties du globe. Dans la Caroline et la Virginie, il s'élève jusqu'à quinze ou seize pieds de hauteur.

M. de Villèle apporta de l'île Bourbon, en 1809, des graines d'une espèce ou variété particulière, appelée Maïs d'Afrique, *Zea africana.* Semée aux environs de Toulouse, elle s'est élevée à plus de dix pieds de hauteur. Sa tige a quatre pouces de diamètre à la base ; elle porte une panicule de fleurs mâles et trois épis femelles. Ses graines, d'un jaune pâle, donnent une farine plus douce que celle du Maïs à graines blanches. (Tournon, *Flore de Toulouse.*)

Le Maïs fournit une nourriture saine et abondante à une grande partie des peuples de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique. En Italie et dans les provinces méridionales de la France, on s'en nourrit également. Le docteur John Gorham, qui l'a soumis à l'analyse chimique, y a trouvé une fécule amilacée, une matière gommeuse, de l'albumine, du sucre, un principe extractif et une substance particulière, appelée *zéïne.*

La farine de Maïs ne contenant point de matière glutineuse, se refuse à la panification. Sans mélange de froment, elle donne un pain sec, dur, indigeste. Il faut manger le Maïs en bouillie, c'est la meilleure manière de le préparer.

Bouillie de Maïs.

On met dans un vase de la farine de Maïs, et on y mêle du lait, de l'eau ou du bouillon. Lorsqu'elle est parfaitement délayée, on la fait bouillir légèrement sur un feu doux, en remuant sans discontinuer. Vers la fin de la cuisson, on ajoute du sel, du beurre ou du sucre. Dès que la bouillie a acquis une consistance liquide, on la retire du feu ; elle est faite.

Cette espèce de bouillie se digère facilement, et presque tous les estomacs s'en accommodent. L'embonpoint qu'on remarque chez ceux qui s'en nourrissent prouve qu'elle est fort saine. On la donne aux vieillards, aux enfans, aux convalescens, aux femmes délicates.

La polenta ou bouillie de Maïs est, selon Tissot, une nourriture douce, digestible, et d'une grande ressource pour les personnes dont l'estomac sensible se refuse à presque tous les alimens. Mais la farine de Maïs doit être fraîche ; conservée trop long-temps, elle prend une âcreté qui la rend moins agréable et moins saine.

Pudding de Maïs.

On met dans un pot l'eau et le sel nécessaires, et on y ajoute peu à peu, pendant que l'eau chauffe, de la farine de Maïs, en la délayant avec une cuillère de bois à long manche pour qu'elle ne reste point en grumeaux. On met ensuite le reste de la farine, peu à peu, pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure d'ébullition, jusqu'à ce que le pudding ait pris une consistance convenable : on reconnaît cette

consistance lorsque la cuillère se tient debout dans le mélange.

On le modifie ensuite de plusieurs manières, lorsqu'il est cuit. Quelquefois on le mange tout chaud par cuillerées dans un bassin de lait, ou bien avec une sauce au beurre mêlée de sucre. Ce pudding est une nourriture vulgaire dans presque toute l'Amérique.

En Italie, on prépare la polenta à peu près de la même manière, et on la sert avec toute sorte de viandes, avec le bœuf, le mouton, le gibier, etc. A Turin et à Milan, chez les particuliers ou dans les auberges, la polenta au Maïs est un plat de rigueur.

Pendant l'hiver de 1801, nos soldats de l'armée d'Italie, manquant de pain, se nourrirent de polenta. Ils n'eurent presque pas d'autre aliment pendant la marche qu'ils firent de Venise à Vicence et à Mantoue. Le soldat français portait gaîment la marmite où cuisait le Maïs. C'était à l'époque de la paix de Lunéville.

Dans le midi de la France, on mange la bouillie épaisse de Maïs, sous le nom de *Millasse*. C'est, pendant l'hiver, le déjeuner ordinaire des enfans. Autant d'enfans, autant de tranches de millasse réchauffées sur le gril. On la prépare simplement avec une suffisante quantité de farine de Maïs, qu'on fait cuire dans l'eau, et on l'assaisonne de sel et de saindoux, ou de graisse d'oie.

On fait encore avec la farine de Maïs des beignets, des crêpes, de la galette, des biscuits, etc.

Gâteau de Maïs.

Délayez de la farine de Maïs avec du lait, des jaunes d'œufs, du beurre fin et du sucre ; ajoutez-y un peu de va-

nille ; maniez cette pâte suffisamment et faites-la cuire dans une tourtière, vous aurez un gâteau d'une couleur admirable et d'un goût exquis.

Pour conserver la farine de Maïs, on la blutte avec soin au sortir du moulin, et on la met dans des sacs éloignés des murs; il faut les séparer de manière qu'il y ait entre eux assez de vide pour que l'air puisse circuler librement.

Les Indiens mangent les grains verts du Maïs, comme nous mangeons les petits pois. En France on les confit au vinaigre, ainsi que les jeunes épis; c'est un assaisonnement plus agréable que les cornichons.

Parmentier a appliqué au Maïs les procédés de la brasserie, et il a obtenu de l'excellente bière. Les Mexicains en font également des liqueurs fermentées, et surtout une espèce d'alcohol qui est très enivrant.

Les jeunes tiges donnent un sucre cristallisable, aussi blanc, aussi beau que celui de la canne et de la betterave. On a présenté tout récemment à l'Académie des Sciences de très beaux pains de sucre de Maïs, et on a beaucoup vanté cette nouvelle découverte dans nos feuilles périodiques. Mais cette découverte est déjà bien ancienne. M. de Bonrepos, procureur général au parlement de Toulouse, a obtenu, il y a plus de cinquante ans, des tiges du Maïs, un pain de sucre cristallisé du poids de douze livres

Le Maïs n'est pas moins agréable aux animaux qu'à l'homme. On le leur donne en fourrage, en épi, en grains, en farine. Les chevaux, les bœufs, les vaches, les moutons, les porcs, la volaille, aiment le Maïs, et le préfèrent aux autres grains; il ne s'agit que d'en varier la quantité et la forme, pour soutenir les uns au travail, et pour engraisser les autres.

Parmi les plantes dont se composent les prairies naturelles ou artificielles, il n'en est point qui renferment autant de principes alimentaires, et qui plaisent autant aux animaux de toute espèce que le Maïs vert; c'est la nourriture la plus saine, la plus agréable et la plus substantielle qu'on puisse leur présenter.

Aucune substance n'engraisse mieux et plus vite les dindes, les poulardes, les oies, que la farine de Maïs délayée avec du lait, surtout lorsqu'on les enferme dans un lieu peu spacieux et tranquille. En Pologne on défonce un pot de terre, dans lequel on fait entrer l'oie, de sorte qu'elle ne peut faire aucun mouvement. On lui donne de la pâtée de Maïs autant qu'elle peut en manger. A peine l'oie a-t-elle passé quinze jours dans cette retraite qu'elle devient prodigieusement grosse et grasse. On brise le pot, on en retire le pauvre animal et on l'égorge. C'est, dit-on, un mets délicieux.

Les poulardes de la Bresse, ces belles poulardes qui faisaient pleurer de joie Brillat-Savarin, sont engraissées avec de la farine de Maïs et du lait : leur chair est jaune, tendre, fine, d'un goût exquis. D'après le témoignage de ce fameux gourmand, les poulardes de la Bresse sont les meilleures poulardes du monde. Nous donnerions peut-être la préférence à celles de la Flèche ou du pays de Caux, mais nous devons nous incliner devant une autorité si puissante. Tous les ans, à l'époque des vacances, Brillat-Savarin faisait ses adieux à la Cour de Cassation dont il était conseiller, pour aller en Bresse se mettre au régime des poulardes. A son retour il était tellement engraissé qu'il ressemblait à Ptolémée Physcon, ce roi d'Égypte d'une si énorme grosseur que deux chevaux pouvaient à peine traîner le char qui le portait. Notre physiologiste a pourtant écrit sur le régime propre à

guérir cet état de congestion graisseuse que les médecins appellent *Physconie*. Il a défendu expressément toutes les fécules, et il en mangeait rarement lui-même, mais il aimait à se nourrir de poulardes engraissées avec des substances farineuses. N'est-ce pas se moquer un peu du lecteur ?

Après tous ces morceaux friands, le Maïs nous offre encore dans ses feuilles desséchées d'agréables couchettes. Dans toute la Catalogne, où les chaleurs sont excessives, on dort paisiblement sur des matelas de feuilles de Maïs. J'y ai passé des nuits délicieuses, et je ne regrettais ni la laine, ni l'édredon. Mon lit était placé sur une espèce de terrasse où venaient se jouer les brises du matin. Mais ce sont des souvenirs de mes jeunes années.

FOUGÈRES. *FILICES.*

Filices. Juss. Vent. DC.

POLYSTIC. *POLYSTICUM.*

Capsules réunies en groupes arrondis, épars sur la feuille, recouvertes par un tégument ombilical, attaché par son centre et déhiscent sur ses bords.

POLYSTIC FOUGÈRE MALE.

POLYSTICUM FILIX-MAS.

Polysticum filix-mas. DC. Fl. Fr. 1419. — *Aspidium filix-mas.* Willd. Spec. 5. 259. — *Polypodium filix-mas.* Linn. Spec. 1551. Engl. Bot. t. 1458. Blackw. Herb. t. 325.

D'une souche rampante et souterraine naissent au printemps plusieurs pousses qui se transforment peu à peu en feuilles larges, deux fois ailées, cassantes, d'un beau vert, composées de folioles à lobes obtus, crénelées et portées sur un pétiole commun garni d'écailles roussâtres. Chaque lobe offre en dessous un double rang de petits points de couleur d'oxide de fer, qui constituent la fructification.

Cette plante est fort commune en Europe. Elle croît particulièrement dans les lieux frais et ombragés. On l'appelle presque partout *Fougère mâle.*

Sa racine ou souche souterraine est oblongue, épaisse, écailleuse, brune à l'extérieur, blanche en dedans, d'une odeur un peu nauséeuse, d'une saveur d'abord douceâtre, ensuite amère. Elle contient une matière extractive et du tannin.

On lui accorde généralement une action spécifique contre le tænia ou ver solitaire. Frédéric Hoffmann, Rosen et Andry ont surtout fait l'éloge de sa propriété vermifuge, qui a été pourtant contestée par d'autres. En effet, peut-on déterminer d'une manière exacte et précise les effets de cette racine, lorsqu'on donne en même temps des substances très actives, telles que la gomme-gutte, la scammonée, le jalap, etc.?

Cette racine perd beaucoup de son action lorsqu'elle est pulvérisée depuis quelque temps. Il ne faut la réduire en poudre qu'à l'instant même où l'on veut s'en servir. Elle agit alors plus vivement contre l'hôte incommode qu'on veut expulser.

On la prend à la dose d'environ deux gros, sous la forme pilulaire, ou en suspension dans du vin, du bouillon, de la tisane, etc. Dans le traitement du tænia, on la mêle ordinairement avec d'autres substances anthelmintiques.

La Fougère mâle fait la base d'une préparation qui a eu beaucoup de vogue: c'est le remède de la veuve Nouffer. Son action spéciale contre le ver solitaire a été constatée par beaucoup de médecins. J'en ai fait usage moi-même avec un plein succès dans deux ou trois circonstances.

Méthode contre le tænia.

Cette méthode consiste à donner au malade, le matin, à jeun, trois gros de racine de Fougère mâle dans quatre onces

d'eau de fleurs de tilleul. Deux heures après on lui administre le bol suivant.

Prenez : calomel ou mercure doux, résine de scammonée, de chaque douze grains ; gomme-gutte, cinq grains ; mêlez et formez un bol avec la confection d'hyacinthe. On augmente la dose pour les personnes robustes, et on la diminue pour celles qui sont délicates, ainsi que pour les enfans.

Immédiatement après ce bol, on prend une ou deux tasses d'infusion de thé vert, et on continue cette boisson pendant les évacuations, jusqu'à ce que le ver soit expulsé. Si le bol ne purge point suffisamment, on prend quelques gros de sulfate de magnésie dans un verre d'eau. Pour faciliter l'expulsion du tænia, le malade doit rester sur le bassin, continuer l'usage du thé, et prendre, s'il le faut, une nouvelle dose de sulfate de magnésie.

Ce traitement réussit le plus souvent contre le tænia à anneaux courts ; mais l'expulsion du tænia cucurbitin est plus difficile, et on est obligé de répéter le remède plusieurs fois.

Le professeur Bourdier a indiqué une autre méthode ; la voici. On donne un gros d'éther sulfurique dans une forte décoction de Fougère mâle, quand le ver solitaire est dans l'estomac : une heure après le malade prend une potion purgative qu'il réitère le second et quelquefois le troisième jour. Cette purgation se compose ordinairement de deux onces d'huile de ricin.

Si le ver est dans les intestins, on donne un lavement avec la même décoction de Fougère et deux gros d'éther. Le malade prend en outre le remède ci-dessus. On est souvent obligé d'y revenir plusieurs fois, mais presque toujours on obtient l'expulsion du tænia.

La racine de Fougère mâle a, dit-on, servi à faire du pain, en 1694, dans les montagnes de l'Auvergne. Dans les temps de disette il vaudrait mieux la faire cuire sous la forme de bouillie que d'en faire du pain. On mange les jeunes pousses comme les asperges, en Norwége, et dans les contrées les plus septentrionales de l'Europe.

Les habitans de la Sibérie font bouillir la racine de Fougère dans la bière. Cet ingrédient lui donne, selon Plenck, une odeur agréable, et un *goût de framboise. Undè gratus odor, saporque rubi.* (*Bromatologia*, 355.)

Dans les montagnes où la Fougère abonde on donne aux porcs ses racines fraîches. C'est une nourriture qui leur plaît et qui les engraisse. Pendant les grandes chaleurs de l'été on peut également donner aux vaches et aux bœufs la Fougère verte et tendre. Mêlée avec la paille elle offre aux troupeaux une bonne nourriture d'hiver.

Le feuillage de la Fougère sert à faire des lits pour les enfans faibles et rachitiques.

Neuf livres de feuilles sèches ont donné, par la combustion, dix onces et demie de cendres qui ont produit deux onces de carbonate de potasse. La cendre de Fougère entre dans la composition de la porcelaine de la Chine : elle sert encore à la verrerie et à la fabrication du savon.

ATHYRIUM. *ATHYRIUM.*

Capsules réunies en groupes ovales, allongés, épars, recouverts par un tégument latéral, qui s'ouvre de dedans en dehors.

ATHYRIUM FOUGÈRE FEMELLE.

ATHYRIUM FILIX-FOEMINA.

Athyrium filix-fœmina. DC. Fl. Fr. 1415.—*Aspidium filix-fœmina.* SWARTZ. Syn. Fil. 59. — *Polypodium filix-fœmina.* LINN. Spec. 1551. Engl. Bot. t. 1459. BLACKW. Herb. t. 325.

Cette espèce, qu'on appelle vulgairement *Fougère femelle,* varie dans la grandeur et la découpure de ses feuilles. Elles sont deux fois ailées, hautes d'environ dix-huit pouces, à pinnules nombreuses, linéaires, lancéolées, profondément et finement dentées en leurs bords, souvent bifides ou trifides. Le pétiole commun est recouvert de quelques écailles roussâtres vers la base. Les fructifications sont marginales et disposées sur deux rangs.

La Fougère femelle croît abondamment dans les bois montagneux et humides. On la reconnaît à son feuillage élégant, frais et d'un beau vert. On la substitue quelquefois à la Fougère mâle; ses propriétés sont les mêmes.

PTÉRIS. *PTERIS.*

Capsules réunies en lignes non interrompues le long du bord de la feuille, recouvertes par un tégument qui s'ouvre de dedans en dehors.

PTÉRIS AIGLE-IMPÉRIAL.

PTERIS AQUILINA.

Pteris aquilina. Linn. Spec. 1533. DC. Fl. Fr. 1403. Chev. Fl. Par. 2. 117. Desv. Fl. Anj. 39. Bull. Herb. t. 207. Engl. Bot. t. 1679.

Cette Fougère a des feuilles fort amples, droites, vertes en dessus, blanchâtres en dessous, hautes de quatre à cinq pieds, trois ou quatre fois ailées, portées sur des pétioles nus dans leur moitié inférieure et ressemblant à des tiges : les pinnules sont oblongues, cunéiformes, un peu aiguës, ordinairement confluentes à leur base, hérissées de poils mous; celles des extrémités sont entières et lancéolées. La fructification est disposée en ourlet, sur le bord postérieur des folioles.

Les bois montagneux, les lieux stériles, produisent abondamment cette plante. On la trouve dans les bois des environs de Paris, à Chevreuse, à Saint-Lambert, à Cernay, etc. Elle fleurit au mois d'août, au pied des grands arbres.

Sa racine est rampante, noirâtre, visqueuse, d'une grosseur médiocre, d'une saveur amère, nauséabonde, astringente. Lorsqu'on la coupe en travers, elle offre deux lignes qui se croisent, et représentent en quelque sorte l'aigle de l'Empire, ce qui a fait donner à la plante le nom d'*Aigle impérial.*

Nous ne parlerons point des propriétés apéritives et emménagogues de cette racine, elles ne sont pas assez constatées; nous dirons seulement qu'on l'emploie comme celle de la Fougère mâle pour détruire le ver solitaire. Son odeur

forte et sa saveur amère annoncent assez bien sa qualité vermifuge.

Cette espèce de Fougère fournit par l'incinération une grande quantité de carbonate de potasse, dont on fait avec l'huile un excellent savon. Les verriers emploient également sa cendre.

Le bétail mange les pousses et les feuilles lorsqu'elles sont jeunes et tendres. Les feuilles fraîches servent à garnir les paniers de fruits d'été et d'automne que l'on porte au marché. Dans quelques pays on emploie les feuilles desséchées pour tanner les cuirs. Elles servent de litière, et elles couvrent, au lieu de paille, les plantes délicates et les semis pendant les rigueurs de l'hiver.

Le Ptéris comestible (*Pteris esculenta*) sert de nourriture aux habitans de la terre de Diemen. Sa racine contient beaucoup de fécule acerbe, avec un extrait résineux, noircissant le fer.

POLYPODE. *POLYPODIUM.*

Capsules réunies en groupes arrondis, épars, sans tégument et sans écailles.

POLYPODE VULGAIRE.

POLYPODIUM VULGARE.

Polypodium vulgare. LINN. Spec. 1544. DC. Fl. Fr. 1429. BALB. Fl. Lyon. 1. 861. CHEV. Fl. Par. 2. 103. Fl. Dan. t. 1060. Engl. Bot. t. 1149.

Cette plante croît dans toutes les parties de l'Europe. Elle se plaît sur les montagnes ombragées, sur les collines, sur

les murs, sur les rochers, au pied des vieux arbres, et surtout au pied des chênes.

Sa racine est épaisse, allongée, fibreuse, couverte d'écailles brunes; elle produit des feuilles, profondément pinnatifides, hautes de dix à douze pouces, à folioles ou pinnules lancéolées, obtuses, parallèles, disposées alternativement, et confluentes à leur base : ces pinnules diminuent insensiblement de longueur vers le sommet de la feuille.

Les paquets de fructifications sont larges, convexes, d'une couleur roussâtre, disposés sur deux rangs au dos de chaque pinnule.

La racine du Polypode vulgaire est noirâtre, écailleuse, inodore, d'une saveur douce, mêlée d'un peu d'amertume. Elle contient une matière extractive sucrée. Regardée autrefois comme un remède efficace contre l'engorgement des viscères, et les affections goutteuses, elle est rarement employée aujourd'hui par les médecins, qui lui préfèrent avec raison des substances moins douteuses dans leurs effets.

Donnée en décoction concentrée, elle excite faiblement le tissu des voies intestinales, et produit une douce purgation.

Décoction de Polypode vulgaire.

Prenez : racine récente de Polypode, deux onces; eau commune, trois tasses; faites bouillir pendant quinze ou vingt minutes, et ajoutez à la colature une once de manne en sorte.

Cette potion laxative peut convenir aux personnes délicates dont on craint d'irriter les entrailles par des moyens plus actifs.

Gilibert employait assez souvent le Polypode. Il assure que la décoction de sa racine pulvérisée détermine presque

toujours une purgation douce. La dose est de deux onces pour deux tasses de colature. Le Polypode perd sa vertu purgative par la vétusté; cependant il conserve encore sa douceur mêlée à une légère amertume. Le même médecin dit avoir soulagé plusieurs goutteux, en leur donnant deux fois par semaine deux onces de Polypode en poudre, divisées par doses de deux drachmes, et délayées dans du bouillon.

Ce remède fort simple a rendu les accès de goutte moins forts et moins fréquens. Quelques asthmatiques s'en sont également bien trouvés.

ADIANTE. *ADIANTUM.*

Capsules réunies en petites lignes interrompues, placées sur le bord des feuilles, recouvertes par les tégumens qui s'ouvrent de dedans en dehors, et qui sont formés par le bord de la feuille replié en dessous.

ADIANTE CAPILLAIRE.

ADIANTUM CAPILLUS VENERIS.

Adiantum capillus Veneris. LINN. Spec. 1558. DC. Fl. Fr. 1400. LAPEYR. Plant. Pyr. 2. 629. BALB. Fl. Lyon. 1. 872. JACQ. Miscell. 2. t. 7.

Les feuilles sont radicales, ramifiées, décomposées, hautes de huit à dix pouces; leur pétiole est lisse, luisant, d'un rouge noirâtre; ses ramifications, presque capillaires, soutiennent des folioles glabres, minces, cunéiformes, découpées à leur partie supérieure, entières inférieurement. Le

bord postérieur et terminal des folioles recouvre la fructification.

Cette plante porte le nom de *Capillaire de Montpellier*. On l'appelle aussi *Cheveux de Vénus*, par allusion à ses pétioles luisans, fins et légers. On la trouve particulièrement en Italie, et dans les provinces méridionales de la France. Elle aime les lieux couverts et humides, le bord des puits et les rochers. Lapeyrouse l'a trouvée à Saint-Béat, à Saint-Jean-Pied-de-Port, dans la vallée de Baigorry, et autres lieux des Basses-Pyrénées.

Le Capillaire de Montpellier a une odeur faible, une saveur douce et légèrement amère. On fait avec ses feuilles desséchées des infusions, des tisanes délayantes, béchiques, pectorales, etc. Formius disserta, vers le milieu du dix-septième siècle, sur les effets de cette petite plante, et il en fit un remède presque universel. D'autres auteurs, Chomel entre autres, n'ont pas été plus sages en décrivant les vertus médicinales de plusieurs espèces de Capillaire.

Son infusion théiforme édulcorée avec du sucre ou du miel de Narbonne n'est pourtant pas à dédaigner dans les affections légères du poumon, au commencement des rhumes et des catarrhes. On rendra cette espèce de tisane plus adoucissante, plus pectorale, en y ajoutant un peu de lait. C'est une excellente boisson pour les chanteurs et pour les personnes sujettes à s'enrouer.

Le sirop de Capillaire est une composition officinale fort agréable. On s'en sert pour édulcorer les tisanes, les potions, les juleps, etc. Avec le lait il forme les bavaroises des cafés.

ADIANTE DU CANADA.

ADIANTUM PEDATUM.

Adiantum pedatum. LINN. Spec. 1558. LAM. Encycl. Bot. 1. 42. — *Adiantum americanum.* CORNUT. Canad. Plant. t. 6.

Cette espèce croît dans le Brésil et dans l'Amérique septentrionale. On l'appelle *Capillaire du Canada.* Sa racine est très menue et garnie de filamens noirâtres.

Elle pousse des feuilles hautes d'environ un pied, à pétiole grêle, délié, lisse, d'un noir rougeâtre, terminé par sept ou huit rameaux ou pinnules longues de trois à six pouces. Les pétioles de chaque pinnule soutiennent deux rangs de folioles très minces, obtuses, presque cunéiformes, ayant le bord supérieur coupé en arc de cercle et incisé.

Les fleurs ne sont pas apparentes, mais vers la fin de l'été les crénelures s'allongent, se replient et s'unissent ensemble. Les fruits naissent dans les replis des feuilles, sous la forme d'une capsule membraneuse, sphérique, très petite et munie d'un anneau élastique. Cette capsule, s'ouvrant par la contraction de l'anneau, on découvre, à l'aide du microscope, une semence extrêmement menue, et semblable à de la fine poussière.

Le Capillaire du Canada possède toutes les propriétés du Capillaire de Montpellier; il a, en outre, une odeur plus agréable. Les Américains l'emploient dans toutes les affections de l'organe pulmonaire. On le cultive dans les jardins botaniques.

SCOLOPENDRE. *SCOLOPENDRIUM.*

Capsules disposées en lignes transversales, parallèles de chaque côté de la nervure, couvertes d'un double tégument, qui s'ouvre par une fissure longitudinale.

SCOLOPENDRE OFFICINALE.

SCOLOPENDRIUM OFFICINALE.

Scolopendrium officinale. Smith. Act. Acad. Tur. 5. 410. DC. Fl. Fr. 1406. Chev. Fl. Par. 2. 115. Balb. Fl. Lyon. 1. 870. — *Asplenium scolopendrium.* Linn. Spec. 1537. Engl. Bot. t. 1150. Blackw. Herb. t. 138.

Sa racine, brune et fibreuse, pousse cinq ou six feuilles d'un beau vert, lancéolées, échancrées en cœur à la base, longues d'environ un pied, portées sur un pétiole court, chargé d'écailles roussâtres.

La fructification est disposée en lignes parallèles sur le disque postérieur des feuilles.

Cette plante croît dans les lieux ombragés et humides, au bord des puits, des ruisseaux et des fontaines, dans les fentes des vieux murs. On l'appelle vulgairement *Langue de cerf*, à cause de la forme étroite et allongée de ses feuilles.

La Scolopendre est presque entièrement dépourvue de principes actifs. Elle n'a aucune espèce d'odeur; sa saveur est seulement un peu astringente. Cependant elle n'a pas manqué de panégyristes. On la croyait propre surtout *à fondre* l'engorgement du foie et de la rate, ainsi que l'in-

dique le nom du genre (*Asplenium*) auquel elle a long-temps appartenu. Selon Dioscoride, l'*Asplenium* détruit les obstructions du foie et de la rate, dissipe la jaunisse, etc. Aussi Lieutaud et Chomel n'ont pas manqué d'inscrire notre Scolopendre parmi les plantes essentiellement hépatiques, apéritives et fondantes.

Il n'y a pas encore vingt ans qu'elle était admise dans presque toutes les tisanes diurétiques, surtout dans les bouillons médicamenteux. Mais on y joignait le pissenlit, la chicorée, le cerfeuil et autres plantes apéritives.

Ceux qui voudront en composer une tisane feront bouillir une poignée de feuilles fraîches dans une pinte d'eau, et ajouteront vers la fin une bonne cuillerée de miel blanc.

DORADILLE. *ASPLENIUM.*

Capsules réunies en lignes droites, éparses sur le disque de la feuille, recouvertes d'un tégument latéral, s'ouvrant en un seul battant de dedans en dehors.

DORADILLE POLITRIC.

ASPLENIUM TRICHOMANES.

Asplenium trichomanes. Linn. Spec. 1540. DC. Fl. Fr. 1410. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 627. Chev. Fl. Par. 2. 114. Fl. Dan. t. 119. Engl. Bot. t. 576.

De sa racine fibreuse, chevelue et noirâtre, naissent plusieurs feuilles étroites, ailées, longues de quatre à huit pouces. Les folioles sont ovales, arrondies, légèrement den-

tées, sessiles et disposées en manière d'aile le long d'un pétiole commun très grêle, cannelé, luisant et d'un pourpre noirâtre. Chaque foliole porte cinq ou six groupes de capsules parallèles, d'abord blanchâtres, puis roussâtres, mais presque toujours peu marquées.

Cette Doradille est très abondante dans les lieux couverts et humides, autour des puits, sur les vieux murs, sur les rochers couverts de mousse et au pied des arbres.

« Le Politric, dit Chomel, est très apéritif, et plus incisif que le Capillaire. Il convient surtout dans la coqueluche des enfans, dans l'asthme humide, dans les obstructions des viscères du bas-ventre, dans celles de la rate principalement. »

Qui ne voit que cet éloge est marqué au coin de l'exagération? Cette petite plante a les propriétés des autres Capillaires, et les remplace dans les tisanes béchiques que boivent les personnes enrhumées. On la prend en infusion sucrée ou miellée.

DORADILLE DES MURS.

ASPLENIUM RUTA-MURARIA.

Asplenium ruta-muraria. LINN. Spec. 1541. DC. Fl. Fr. 1413. LAPEYR. Plant. Pyr. 2. 628. CHEV. Fl. Par. 2. 114. BALB. Fl. Lyon. 1. 868. Fl. Dan. t. 190. SCHK. Fil. t. 80.

Cette espèce a une racine chevelue, d'où s'échappent plusieurs feuilles longues de trois à quatre pouces, un peu dures, deux fois ailées à la base, simples au sommet. Les pinnules ressemblent beaucoup à celles des feuilles de la rue des jardins; ce qui a fait donner à la plante le nom de *Rue*

des murs, *Ruta-muraria*. Elles sont un peu rhomboïdes, et denticulées aux deux tiers de leur circonférence. La fructification forme un seul groupe au centre des divisions des feuilles, et couvre ensuite toute leur surface à l'époque de la maturité.

Le nom de cette plante indique les lieux qu'elle habite ordinairement. En effet, on la trouve souvent dans les fentes des murs et des vieux édifices. Elle croît aussi sur les rochers des montagnes.

Chomel nous dit encore que le Capillaire ou Rue des murailles fournit un médicament précieux pour les phthisiques. Une infusion théiforme de cette plante a suffi pour délivrer un de ses malades d'une vomique qui lui était survenue à la suite d'une péripneumonie.

On donnait anciennement à cette espèce de Doradille le nom de *Sauve-vie*, à cause de l'excellence de ses vertus. Nous ne blâmons pas ces noms hyperboliques; ils donnent au malade du courage, de l'espoir et de la confiance; mais le médecin doit les accepter pour ce qu'ils valent. La Doradille des murs est légèrement béchique comme les Capillaires.

DORADILLE NOIRE.

ASPLENIUM ADIANTUM-NIGRUM.

Asplenium adiantum-nigrum. Linn. Spec. 1542. DC. Fl. Fr. 1414. Lam. Encycl. Bot. 2. 309. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 628. Chev. Fl. Par. 2. 115. Desv. Fl. Anj. 38. Engl. Bot. t. 1950. Fl. Dan. t. 250.

La Doradille noire croît particulièrement dans les lieux ombragés. On la trouve au bord des haies, dans les allées des bois, au pied des arbres.

Sa racine, rampante et fibreuse, pousse plusieurs feuilles allongées, triangulaires, droites, d'un vert foncé et luisant, hautes de huit à douze pouces; leur pétiole est grêle, d'un brun rougeâtre, garni de pinnules dont les folioles sont très distinctes et non confluentes. Les capsules forment une seule ligne dans le centre des folioles, et sont recouvertes par un tégument qui se déchire dans le milieu.

On a donné à cette plante le nom de *Capillaire noir*, à cause de la teinte foncée de son feuillage. Elle est rangée dans nos dispensaires parmi les plantes béchiques et apéritives. Ses propriétés sont à peu près les mêmes que celles des capillaires.

CÉTÉRACH. *CETERACH.*

Capsules éparses ou disposées en groupes de formes diverses, recouvertes d'écailles membraneuses ou filiformes.

CÉTÉRACH OFFICINAL.

CETERACH OFFICINARUM.

Ceterach officinarum. DC. Fl. Fr. 1433. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 622. Chev. Fl. Par. 2. 103. Desv. Fl. Anj. 37. Balb. Fl. Lyon. 1. 860. Engl. Bot. t. 1244. — *Asplenium ceterach.* Linn. Spec. 1538. Bull. Herb. t. 383.

Sa racine fibreuse, très forte, pousse un faisceau de feuilles pinnatifides, étalées en rosette, à lobes oblongs, alternes, arrondis à leur sommet, souvent marqués sur les bords de crénelures obtuses : elles sont vertes en dessus,

couvertes en dessous de paillettes blondes, imbriquées, scarieuses et brillantes. Les capsules naissent en groupes oblongs comme dans les Doradilles; elles sont simplement recouvertes par les paillettes.

Cette plante croît sur les murailles et au milieu des rochers. On la trouve aux environs de Paris, de Lyon, de Montpellier, etc. Lapeyrouse l'a cueillie dans les Pyrénées parmi les pierres mouvantes, à Pierrefitte, à Baigorry, à Saint-Béat.

Le Cétérach, fort usité jadis, a subi le sort des Doradilles: il n'en est plus question maintenant. Ses feuilles, d'une saveur herbacée, mucilagineuse et subastringente, peuvent néanmoins remplacer les Doradilles et les Capillaires; leur infusion théiforme miellée ou sucrée ne sera pas moins efficace. C'est le sucre, le miel et l'eau chaude qui produisent presque tous les effets qu'on attribue aux tisanes béchiques. J'aurais même plus de confiance dans l'eau sucrée bue largement dès l'invasion d'un rhume que dans la plupart des pâtes pectorales dont on se remplit l'estomac. Le sirop de Capillaire aromatisé avec l'eau de fleur d'oranger, et suffisamment délayé, vaut encore mieux.

OSMONDE. *OSMUNDA.*

Capsules nombreuses, pédicellées, uniloculaires, semi-bivalves, disposées en groupes sur le dos des feuilles.

OSMONDE ROYALE. *OSMUNDA REGALIS.*

Osmunda regalis. Linn. Spec. 1521. DC. Fl. Fr. 1436. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 622. Mér. Nouv. Fl. Par. 475. Desv. Fl. Anj. 40. Fl. Dan. t. 217.

L'Osmonde royale s'élève à la hauteur de quatre ou cinq pieds. Ses feuilles sont grandes, deux fois ailées, composées de pinnules opposées, oblongues, lancéolées, sessiles, luisantes, traversées par une nervure longitudinale. Les pétioles communs naissent de la racine, et ressemblent, par leur grandeur, à des espèces de tiges divisées vers leur partie supérieure en rameaux opposés. La fructification forme au sommet des feuilles une espèce de grappe paniculée.

Cette belle fougère, d'un vert brillant, orne les lieux aquatiques, les bois humides, les bords des fontaines. On la trouve depuis les Pyrénées jusqu'à Paris. Ses belles formes devraient la faire accueillir dans les parcs, dans les bosquets situés au nord. On l'a nommée anciennement *Fougère royale*, pour exprimer la grandeur et la beauté de son feuillage.

Quelques auteurs ont parlé vaguement des vertus médicinales de cette fougère dont les racines se font remarquer par un goût légèrement amer, acerbe ou astringent. Elle était oubliée lorsqu'en 1813, M. le docteur Aubert de Genève est venu nous l'offrir comme un fort bon remède contre le rachitis. D'après les faits qu'il a publiés dans le *Journal général de Médecine*, t. XLVI, p. 59, l'extrait d'Osmonde, donné à la dose de deux à quatre gros tous les jours, aurait guéri dans l'espace d'environ deux mois plusieurs enfans rachitiques. Mais il ne paraît pas que les médecins se soient em-

pressés d'accueillir, du moins en France, ce remède fort simple.

C'est aux médecins des petites villes et des campagnes à soumettre ce remède à de nouvelles épreuves. Avec l'extrait, ils donneraient en même temps la décoction des racines récemment desséchées, et ils pourraient faire coucher les enfans sur des lits formés du feuillage sec de la plante.

L'Osmonde lunaire (*Osmunda lunaria*, Linn.) paraît jouir des mêmes propriétés. C'était jadis une plante fort estimée des sorciers, des magiciens et des alchimistes, parce que ses pinnules sont en forme de croissant. Il fallait si peu de chose à ces espèces de fous pour exalter leur pauvre cerveau!

OPHIOGLOSSE. *OPHIOGLOSSUM.*

Capsules presque globuleuses, sessiles, uniloculaires, s'ouvrant transversalement à leur maturité, disposées sur deux rangs le long d'un épi simple, presque articulé.

OPHIOGLOSSE VULGAIRE.

OPHIOGLOSSUM VULGATUM.

Ophioglossum vulgatum. Linn. Spec. 1518. Lam. Encycl. Bot. 4. 561. Illustr. t. 864. f. 1. DC. Fl. Fr. 1438. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 621. Chev. Fl. Par. 2. 101. Engl. Bot. t. 108.

Sa racine est une espèce de souche composée de fibres ramassées en faisceau, d'où s'élève une hampe grêle, haute de trois à six pouces, portant une seule feuille amplexicaule,

étroite, ovale, entière, glabre, sans nervure, terminée par un épi comprimé, linéaire, distique, articulé.

Cette plante habite les marécages, les bois et les prés humides. On la trouve en juillet et août, à Meudon, à Versailles, à Buc, à Jouy, etc. On l'appelle *Herbe sans couture*, *Langue de serpent* (*Ophioglossum*), parce que sa feuille étroite et allongée a été comparée à une langue de serpent.

Comme la plupart des fougères, elle est un peu amère et astringente. Cette qualité lui avait obtenu jadis une place parmi les plantes vulnéraires, et quelques médecins se servaient de sa décoction pour réprimer les écoulemens blancs, les hémorrhagies, etc. Aujourd'hui les herboristes ne se donnent pas la peine d'aller la cueillir dans les marécages.

LYCOPODIACÉES. *LYCOPODIACEÆ.*

Lycopodiaceæ. Rich. DC. — *Lycopodia.* Mirb.

LYCOPODE. *LYCOPODIUM.*

Dioïque ou monoïque. Fructifications mâles : coques à deux valves remplies de poussière. Fructifications femelles : coques quadrivalves ; une à quatre semences, arrondies ou ovoïdes.

LYCOPODE A MASSUE.

LYCOPODIUM CLAVATUM.

Lycopodium clavatum. Linn. Spec. 1564. Lam. Encycl. Bot. 3. 646. DC. Fl. Fr. 1442. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 620. Chev. Fl. Par. 2. 100. Dill. Musc. t. 58. f. 1. Fl. Dan. t. 126.

Sa tige est rampante, rameuse, longue de deux à trois pieds, couverte de feuilles éparses, presque imbriquées, linéaires, pointues et terminées par un poil assez long. Les épis sont écailleux, d'un blanc jaunâtre, géminés ou ternés au sommet des rameaux.

Les urnes répandent dans leur maturité une poussière abondante, jaunâtre, qui s'enflamme facilement, et fulmine presque comme la poudre à canon.

Cette jolie plante croît sur les coteaux boisés de Meudon, de Versailles, de Montmorency, etc. On la trouve parmi le gazon.

La poussière des urnes, connue sous le nom de *soufre végétal*, contient, d'après l'analyse de Bucholz, une huile fixe soluble dans l'alcohol, du sucre, du mucilage, du sulfate calcaire, etc. Quelques vieux pharmacologues lui ont attribué de nombreuses vertus; aujourd'hui on l'emploie simplement à l'extérieur. C'est le remède des nourrices lorsque la peau des petits enfans s'enflamme et s'excorie. Les pharmaciens s'en servent pour rouler leurs bols et leurs pilules.

LYCOPODE SÉLAGINE.

LYCOPODIUM SELAGO.

Lycopodium selago. Linn. Spec. 1565. DC. Fl. Fr. 1443. Balb. Fl. Lyon. 1. 857. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 621. Dill. Musc. t. 56. f. 1. Fl. Dan. t. 104.

Ses tiges sont droites, hautes de trois à cinq pouces, divisées en rameaux dichotomes, couvertes de feuilles lancéolées, pointues, lisses, un peu rudes, très serrées et comme imbriquées. Les urnes sont axillaires et éparses.

Ce Lycopode croît dans les lieux ombragés des montagnes, dans les bois, et dans les fentes des rochers. Il a une saveur désagréable, nauséeuse. Sa décoction irrite violemment les membranes digestives. Les paysans du Nord s'en servent pour se purger. C'est plutôt un poison qu'un remède. Linné dit qu'on l'emploie en Suède sous la forme de lotion pour détruire la vermine des bestiaux.

ÉQUISÉTACÉES. *EQUISETACEÆ.*

Equisetaceæ. Rich. DC. — *Equiseta.* Mirb.

PRÊLE. *EQUISETUM.*

Fructifications terminales, disposées en chaton formé d'écailles en bouclier; florifères intérieurement; involucelles à deux valves ; graines nombreuses, nues, entourées par quatre lames pollinifères et hygrométriques.

PRÊLE DES CHAMPS.

EQUISETUM ARVENSE.

Equisetum arvense. Linn. Spec. 1516. DC. Fl. Fr. 1453. Poir. Encycl. Bot. 5. 613. Mér. Nouv. Fl. Par. 1. 477. Bolt. Fil. t. 34.

Cette plante offre des tiges de deux sortes : les unes sont stériles, rameuses, grêles, vertes, hautes d'un à deux pieds; les autres sont fertiles, simples, roussâtres, hautes de huit ou dix pouces, garnies de gaînes amples, profondément dentées, terminées par un épi oblong, ventru, aigu à son sommet. Les tiges fertiles paraissent les premières au printemps, les autres poussent plus tard.

On rencontre cette espèce de Prêle dans les champs humides et sablonneux. C'est un des fléaux de l'agriculture.

Les bestiaux qui s'en nourrissent tombent dans un état de maigreur, et meurent quelquefois d'une sorte de flux dysentérique, ainsi que l'ont observé Haller et Linné. Cependant des économistes disent qu'en Suisse les chevaux et les moutons la broutent avec plaisir.

La Prêle des champs est inodore, mais elle a un goût désagréable, austère, qui annonce une qualité astringente. On employait anciennement sa décoction pour réprimer les flux sanguins et muqueux. Gattenhof a été témoin de ses bons effets dans un cas d'hémoptysie rebelle. *In hœmoptoê chronica probos effectus ipse novi.* Frédéric Hoffmann recommande la décoction de la même plante dans la bière comme un remède efficace contre la néphrite calculeuse, mais il faut y ajouter du beurre et du miel. C'est, dit-il, un remède domestique qu'il ne faut point dédaigner.

Toutes les espèces de Prêle jouissent des mêmes vertus ; la plupart des médecins qui les ont appliquées à la thérapeutique ont confondu les unes avec les autres.

PRÊLE DES MARAIS.

EQUISETUM PALUSTRE.

Equisetum palustre. Linn. Spec. 1516. Poir. Encycl. Bot. 5. 614. DC. Fl. Fr. 1457. Chev. Fl. Par. 2. 122. Engl. Bot. t. 2021. Bolt. Fil. t. 35.

Cette espèce a une tige droite, grêle, profondément sillonnée, presque anguleuse, haute d'environ un pied ; les rameaux vont en diminuant de longueur vers le sommet, ce qui lui donne une forme pyramidale. La tige fructifère a les rameaux de ses verticilles ordinairement simples, moins nom-

breux; l'épi est grêle, ovoïde et très allongé; les fleurs sont d'un jaune noirâtre.

Elle croît dans les terrains humides, dans les prés marécageux. Les économistes ne sont point d'accord sur ses qualités. Suivant les uns, elle offre une nourriture excellente aux vaches; d'autres prétendent qu'elle leur fait uriner le sang, et qu'elle est nuisible à tous les bestiaux.

La Prêle des bois (*Equisetum sylvaticum*, Linn.) sert de fourrage pour les chevaux dans les pays du Nord. Sa tige est grêle, articulée, haute de huit à dix pouces; les gaînes de ses articulations sont lâches et fort grandes. Les verticilles sont composés de rameaux assez nombreux, chargés eux-mêmes d'autres verticilles à leurs articulations; l'épi est terminal, un peu long et comme panaché.

Cette espèce, dont le port est élégant à cause de la délicatesse de ses rameaux, vient dans les lieux montagneux et élevés. Elle est très astringente.

La Prêle d'hiver (*Equisetum hyemale*, Linn.) a des tiges simples, fermes, rudes, sillonnées, articulées et d'un vert glauque; la gaîne est noirâtre et légèrement crénelée. On la trouve dans les lieux humides des bois, à Montmorency, à Fontainebleau, etc. Elle fleurit en février et mars.

Sa tige, qui est très âpre, sert à polir le bois et les métaux, à nettoyer la batterie de cuisine. On pourrait l'employer également au tannage.

PRÊLE DES FLEUVES.

EQUISETUM FLUVIATILE.

Equisetum fluviatile. LINN. Spec. 1517. POIR. Encycl. Bot. 5. 614. DC. Fl. Fr. 1455. LAPEYR. Plant. Pyr. 2. 618. MÉR. Nouv. Fl. Par. 1. 477. VAUCH. Monogr. t. 2. f. 1. — *Equisetum telmateya.* EHR. Crypt. 31. — *Equisetum eburneum.* SCHREB. Roth. Cat. Bot. 1. 228. CHEV. Fl. Par. 2. 120.

Cette grande et belle espèce offre une tige stérile droite, épaisse, fistuleuse, haute de deux à quatre pieds, à gaîne d'un blanc d'ivoire. Les verticilles sont composés de rameaux nombreux, fort longs, articulés et tétragones. La tige fertile, qui paraît toujours la première, est presque nue, beaucoup plus courte, souvent coudée à sa base : elle se termine par un gros épi de forme ovoïde.

On la trouve dans les prés humides, dans les lieux marécageux, au bord des rivières. Elle croît à la fin d'avril, et se flétrit après la dispersion des graines.

La Prêle des fleuves servait d'aliment aux Romains. Le peuple mangeait ses jeunes pousses en guise d'asperges. On les mange encore aujourd'hui en Toscane, sous le nom de *paltrufalo.*

NAYADÉES. *NAYADEÆ.*

Nayadeæ. Desf. — *Nayades.* DC.

LENTICULE. *LEMNA.*

Fleurs monoïques. Fleurs mâles : calice d'une seule pièce, renfermant deux étamines. Fleurs femelles : calice d'une seule pièce ; un style ; capsule comprimée, à une ou deux loges, à deux ou quatre graines.

LENTICULE EXIGUË. *LEMNA MINOR.*

Lemna minor. Linn. Spec. 1376. Lam. Encycl. Bot. 3. 464. DC. Fl. Fr. 1469. Chev. Fl. Par. 2. 255. Balb. Fl. Lyon. 1. 844. Vaill. Bot. Par. t. 20. f. 3. Mich. Gen. 16. t. 11. f. 3.

Cette espèce, qu'on appelle vulgairement *Lenticule d'eau*, flotte à la surface des eaux stagnantes. Ses feuilles, au nombre de trois, sont ovales, arrondies, obtuses, planes, d'un vert clair, munies en dessous d'une radicule très longue, simple, terminée par un renflement tuberculeux.

Les fleurs naissent à la face inférieure des feuilles : le calice est arrondi, diaphane, blanchâtre ; les étamines sont un peu courbées et portent des anthères jaunes ; l'ovaire est oblong, conique ; la capsule ovale, indéhiscente, à une ou deux loges, à deux ou quatre graines.

Cette petite plante abonde dans les fossés, dans les mares. Elle s'y multiplie avec une promptitude étonnante, et forme à la surface de l'eau comme un tapis de mousse verte. Elle fleurit en mai et juin.

LENTICULE A PLUSIEURS RACINES.

LEMNA POLYRHISA.

Lemna polyrhisa. LINN. Spec. 1377. LAM. Encycl. Bot. 3. 464. DC. Fl. Fr. 1471. BALB. Fl. Lyon. 1. 445. CHEV. Fl. Par. 2. 255. MICH. Gen. t. 11. VAILL. Bot. Par. t. 20. f. 2.

Cette espèce plus grande, plus ferme, flotte également sur les eaux tranquilles. Elle a des feuilles arrondies, larges de trois lignes, ordinairement géminées ou ternées, planes, lisses, d'un vert luisant en dessus, d'un rouge noirâtre en dessous : les radicules sont blanches, très longues, disposées en faisceaux, terminées par un tubercule aigu et caduc.

Les fleurs naissent au bord des feuilles entre leur duplicature. Les capsules sont ovoïdes, à peu près de la grosseur d'un grain de millet.

Les botanophiles ont attribué à ces petites herbes une propriété rafraîchissante. On les applique sur les parties douloureuses.

Elles nourrissent fort bien la volaille; les canards surtout en sont très avides. On les appelle en anglais *duck's meat*, nourriture des canards. Ces plantes économiques absorbent le gaz hydrogène qui s'élève des eaux putrides.

TROISIÈME CLASSE.

PLANTES ACOTYLÉDONÉES.

MOUSSES. *MUSCI.*

Musci. Linn. Juss. DC.

POLYTRIC. *POLYTRICUM.*

Urne terminale, pédicellée, oblongue, quelquefois anguleuse. Péristome double; l'extérieur garni d'un grand nombre de dents; l'intérieur lanugineux. Opercule acuminé. Coiffe velue.

POLYTRIC COMMUN.

POLYTRICUM COMMUNE.

Polytricum commune. Linn. Spec. 1573. DC. Fl. Fr. 1272. Dill. Musc. t. 54. f. 1. Vaill. Bot. Par. t. 23. f. 8. — Blackw. Herb. t. 375.

Ses racines fibreuses poussent plusieurs tiges simples, longues de deux à quatre pouces, garnies de feuilles linéaires, aiguës, dentées en scie et d'un vert noirâtre. Au sommet des

tiges s'élève un pédicelle portant une capsule ou urne tétragone presque aussi large que longue; la coiffe est couverte de soies longues, jaunes ou rougeâtres.

Cette espèce abonde dans les lieux ombragés, dans les bois de sapins, dans les bruyères, etc. On la trouve avec ses capsules pendant l'automne et l'hiver. On l'appelle vulgairement *Perce-mousse.*

Les anciens regardaient le Polytric comme un puissant sudorifique. Tournefort et Chomel, d'après l'autorité d'un médecin normand, prétendent que sa décoction et même son eau distillée sont fort utiles dans le traitement de la pleurésie. D'autres lui attribuent les propriétés des capillaires, et le placent au rang des plantes béchiques. D'autres disent qu'il est diurétique, et ils le conseillent aux calculeux.

Enfin il en est qui assurent que la décoction de la plante, appliquée sur la tête sous la forme de lotion, fait pousser les cheveux, et prévient la calvitie. Mais qui pourrait croire à tant de vertus? Je me trompe. Aujourd'hui même où l'on se moque de la crédulité des anciens, où l'on fait sonner si haut notre philosophie, des gens de toutes les classes, des hommes éclairés, des académiciens, des savans, qui ont le crâne dégarni, et qui abhorrent les perruques, vont chez les parfumeurs se pourvoir de pareils remèdes. Ils se lavent la tête matin et soir, ils attendent, ils attendront long-temps leur première chevelure.

Cette mousse n'est pourtant pas une production tout-à-fait inutile; elle garantit les Lapons de la pluie, du froid, des insectes, et l'ours la ramasse dans les forêts pour en former son lit.

SPHAIGNE. *SPHAGNUM.*

Péristome nu ; urne ovoïde, terminale, se déchirant en travers et entourant de ses débris la base de l'urne.

SPHAIGNE A LARGE FEUILLE.

SPHAGNUM LATIFOLIUM.

Sphagnum latifolium. HEDW. Spec. 27. DC. Fl. Fr. 1178. CHEV. Fl. Par. 2. 31. — *Sphagnum palustre.* LINN. Spec. 1569. DILL. Musc. t. 32. f. 1.

Les tiges sont hautes de sept à huit pouces, à rameaux grêles, étalés. Les feuilles sont imbriquées, ovales, presque obtuses, concaves. Du milieu du corymbe formé par les rameaux au sommet de la tige, s'élèvent les capsules ; elles sont sphériques et portées sur des pédoncules blanchâtres.

Cette plante habite les prés humides, les marais tourbeux, où elle forme des touffes d'un vert glauque. On la trouve aux environs de Paris.

Les paysans l'appliquent en cataplasme sur les parties œdématiées. On dit que ce topique contribue à dissiper l'enflure. Les rennes s'en nourrissent, et les Lapons en font des couchettes pour leurs enfans.

Cette belle Mousse, entrelaçant sur les marais ses longs rameaux, y forme d'abord des touffes, ensuite des prairies flottantes, qui, chaque année, augmentent d'épaisseur et de surface, et s'étendent même quelquefois à plusieurs lieues. Sur ce tapis, d'un vert cendré, viennent s'établir de jolies

petites plantes, des arbrisseaux rampans, enfin des saules et des aulnes, dont les racines vont chercher le fond et assurent à l'agriculture la conquête d'un terrain d'abord inondé.

FONTINALE. *FONTINALIS.*

Péristome double; l'extérieur, à seize dents élargies; l'intérieur, en réseau, à mailles tétragones. Urne oblongue, presque sessile, cachée dans le périchœtium ; coiffe campaniforme.

FONTINALE INCOMBUSTIBLE.

FONTINALIS ANTIPYRETICA.

Fontinalis antipyretica. Linn. Spec. 1571. Hedw. Spec. Musc. 298. DC. Fl. Fr. 1397. Dill. Musc. t. 33. f. 1.

Cette Mousse flotte entre deux eaux dans les fontaines, dans les ruisseaux, dans les rivières. Elle a une tige rameuse, longue de huit à quinze pouces; des feuilles courbées en carène, ovales, pointues, transparentes, disposées sur trois rangs. Les urnes sont latérales, sessiles, enveloppées à leur base de folioles peu allongées ; la coiffe est glabre, conique et entière.

On la trouve dans les fontaines de Meudon et dans la Seine. Au temps de la floraison, elle élève à la surface de l'onde les sommités des tiges, puis elle les enfonce à l'époque de la maturité.

Elle a la propriété de résister au feu sans jamais s'enflam-

mer; d'où lui vient le nom de *Fontinalis antipyretica*. Aussi les habitans du Nord, pour prévenir les incendies, ont soin d'en revêtir les endroits voisins de la cheminée et du foyer.

On la fait cuire avec de la petite bière, et on en prépare des pédiluves pour calmer les irritations pectorales. (Linn., *Fl. suec.* 379.)

Les Mousses sont utiles aux hommes et aux animaux. Dans le Nord, où elles abondent, le villageois s'en sert pour revêtir l'intérieur de sa cabane et pour matelasser le lit de ses enfans. Les oiseaux en font leurs nids et les quadrupèdes les ramassent pour en garnir leurs tanières. Elles fleurissent presque toutes pendant l'hiver, et elles occupent les lieux que les autres plantes ont délaissés. Les rochers, les troncs d'arbres, le sol le plus aride, sont couverts d'une multitude d'espèces qui réjouissent l'œil et attestent l'inépuisable fécondité de la nature. Pendant les vives chaleurs de l'été, elles offrent au naturaliste, au peintre, au poète, à l'agronome, au voyageur, une couche molle et soyeuse qui les rafraîchit et les délasse. Eh ! qui n'a médité, aimé, rêvé sur la Mousse, au bord d'un clair ruisseau, au doux murmure des brises, aux ineffables accens du rossignol caché dans la feuillée ?

Pline, Buffon et M. de Chateaubriand, ont peint d'une manière admirable le chant du rossignol. M. de Lamothe-Langon, dans son poëme intitulé *les Merveilles de la Nature*, n'a pas craint de lutter avec ces grands prosateurs. Un peu fatigué de nos longues courses, le lecteur sera sans doute bien aise de se reposer ici un instant avec nous, et d'entendre le rossignol de M. de Lamothe-Langon ; celui des bocages n'a jamais mieux chanté.

Oh! qu'il est doux d'entendre, au sein des chaudes nuits,
Le rossignol heureux charmant ses longs ennuis!
Tandis qu'à ses côtés sa pudique compagne
Élève la couvée, orgueil de la campagne,
Lui, par des sons plaintifs, harmonieux, mourans,
Nous répète inspiré ses accords déchirans.
Lent est son chant de deuil, lente est sa mélodie,
D'une molle langueur elle semble engourdie;
On dirait qu'il se porte à ces antiques jours
Où du cruel Térée il souffrit les amours;
Mais quand, tout au bonheur et tout à l'hyménée,
Il chante le retour de la nouvelle année;
Quand des gémeaux divins le mois frais et fleuri,
Mai, de roses paré, dans le ciel a souri;
Quand aux bocages verts, aux champs, à la prairie,
Les bois, les eaux, les fleurs, tout naît et se marie;
Alors le rossignol, au chaste amour livré,
Chante les vrais plaisirs dont il est enivré;
Sa voix forte, puissante, en sons purs se prolonge,
Souvent son thème est bref, plus souvent il l'allonge.
Musicien habile à varier ses airs,
Tantôt sa voix s'élève et vibre dans les airs;
Tantôt adoucissant leur sublime magie,
Flexible, gracieux, il est plein d'énergie.
Ses caprices charmans, doux, tendres, variés,
En mille accords divers ensemble mariés,
Brillans, fougueux, hardis, s'évitent, se confondent;
Les échos fascinés frémissent et répondent;
Bientôt il diminue, il maîtrise son chant;
Naguère il étonnait, et le voilà touchant;
Audacieux, il plaît; plus souple, il séduit l'âme;
Il s'arrête.... repart.... saute de gamme en gamme,
Et sa voix par degré s'affaiblit et s'éteint;
Telle file l'étoile aux portes du matin.

(LAMOTHE-LANGON, *les Merveilles de la Nature.*)

Dans un autre temps, ce poëme eût fait une vive sen-

sation dans le monde littéraire ; mais qui lit maintenant des vers ? L'esprit public est entièrement absorbé par l'industrialisme, par la lutte des partis, par les chemins de fer, la conversion des rentes et la guerre d'Espagne. Au lieu de faire des vers, que ne mettez-vous l'*Histoire du genre humain en actions?* Dites surtout à haute voix qu'elles rapporteront 50 pour 100, et frappez du pied la terre, il en sortira des légions d'actionnaires.

HÉPATIQUES. *HEPATICÆ.*

Hepaticæ. ADANS. JUSS. DC.

MARCHANTIE. *MARCHANTIA.*

Monoïque ou dioïque. Fleurs mâles : petits plateaux, tantôt sessiles, tantôt pédicellés, creusés en dessus d'alvéoles pleines d'une liqueur fécondante. Fleurs femelles : ovaire nu ou entouré d'une gaîne foliacée; capsules globuleuses à quatre valves ; semences adhérentes à des filets élastiques.

MARCHANTIE PROTÉE.

MARCHANTIA POLYMORPHA.

Marchantia polymorpha. LINN. Spec. 1603. DC. Fl. Fr. 1133. DILL. Musc. t. 76 et 77. f. 7. MIRB. Recherches Anat. et Phys. sur le March. Polym. t. 1-8. — *Marchantia stellata.* CHEV. Fl. Par. 2. 7. t. 15. f. 8.

Cette plante, appelée vulgairement *Hépatique des fontaines*, offre des expansions membraneuses, planes, rampantes, ramifiées, lobées, obtuses, transparentes, d'un beau vert, ponctuées en dessus, traversées en dessous par une nervure brune et fibreuse. La fructification femelle a jusqu'à dix rayons cylindriques, légèrement recourbés au

sommet. L'ovaire, surmonté du style, a la forme d'une bouteille ; il est recouvert d'une enveloppe membraneuse formée par les utricules. A la maturité, la capsule s'ouvre en quatre valves, et donne un grand nombre de graines mélangées avec des filamens élastiques, roulés en spirale. Les organes mâles sont des disques orbiculaires, pédicellés, raboteux en dessus, à huit lobes arrondis et peu profonds.

La Marchantie protée croît dans les lieux humides, au bord des puits, des ruisseaux et des fontaines.

Son nom vulgaire, *Hépatique des fontaines*, annonce une plante propre à guérir les maladies du foie. Parmi ses panégyristes, on compte Césalpin et Chomel. Le premier assure qu'elle guérit non seulement la jaunisse, mais encore les ulcérations dartreuses. Il faut en faire bouillir une poignée dans une pinte d'eau ou de petit-lait, et prendre tous les jours cette décoction, qui purge doucement *la bile brûlée*. Chomel veut qu'on ajoute cette plante aux bouillons apéritifs et rafraîchissans. D'autres disent qu'elle est excellente contre le scorbut. Malgré tous ces éloges, elle est bannie de nos formulaires et presque oubliée des médecins. Sa saveur, légèrement amère et acrimonieuse, nous dit pourtant qu'elle n'est pas tout-à-fait dénuée de propriétés. Il faudrait qu'elle fût soumise à de nouvelles épreuves.

La Marchantie conique (*Marchantia conica*. Linn.) a un goût plus âcre, plus incisif. Elle croît le long des ruisseaux, dans les bois humides, dans les cavités des rochers, à Versailles, à Montmorency, etc.

LICHÉNACÉES. *LICHENACEÆ.*

Lichenaceæ. Desv. — *Lichenes.* DC.

USNÉE. *USNEA.*

Tiges rameuses, revêtues d'une écorce crustacée, distincte du centre ; scutelles éparses, planes ou convexes, quelquefois ciliées.

USNÉE ENTRELACÉE. *USNEA PLICATA.*

Usnea plicata. DC. Fl. Fr. 902. Chev. Flor. Par. 1. 603. — *Lichen plicatus.* Linn. Spec. 1622. Achar. Lich. 225. Dill. Musc. t. 11. f. 1.

Cette espèce croît sur les branches des vieux arbres ; elle pend sous la forme de longs filamens entrelacés, rameux et blanchâtres. Les scutelles naissent à l'extrémité des rameaux, et portent de longs cils rayonnans.

On la trouve particulièrement sur les rameaux des sapins. Une variété qui en diffère seulement par sa teinte jaunâtre, croît sur les rochers, c'est l'Usnée hérissée de quelques botanistes (*Lichen hirtus*, Linn.).

Ce lichen contient un principe amer, astringent et du mucilage. Les vieux pharmacologues disent que sa décoction corrobore les organes digestifs, réprime la diarrhée, les flux sanguins, etc. Ils la recommandent surtout contre la coque-

luche épidémique des enfans. On leur donne en même temps ce même Lichen, en poudre, depuis quinze jusqu'à trente grains, suivant l'âge. Cette poudre purge doucement et fait couler les urines.

Les parfumeurs mêlent à leur poudre de Chypre cette petite plante, qui a une odeur agréable. Découpée en petits morceaux, elle peut servir à doubler l'habillement du pauvre pendant l'hiver. Macérée avec l'alun, elle donne une teinture rouge-fauve.

USNÉE BARBUE. *USNEA BARBATA.*

Usnea barbata. DC. Fl. Fr. 903. Desv. Fl. Anj. 27. Chev. Fl. Par. 1. 604. — *Lichen barbatus.* Linn. Spec. 1622. Dill. Musc. t. 12. f. 6.

Elle pend en filamens barbus et entrelacés aux rameaux des vieux arbres, tels que le sapin, le chêne, le hêtre. Les réceptacles naissent à l'extrémité des rameaux ; ils sont charnus, convexes, blanchâtres, dépourvus de cils rayonnans.

On la trouve en Lithuanie, dans les Pyrénées, et dans les forêts des environs de Paris.

Ce Lichen, dont la poussière est inflammable, jouit d'une propriété tonique et astringente. Les médecins s'en servaient du temps de Dioscoride. Gilibert, qui a beaucoup employé les Lichens médicamenteux, dit que celui-ci est fort utile pour arrêter la diarrhée et les écoulemens muqueux qui dérivent d'une atonie spéciale.

Sa macération dans l'eau donne une couleur d'un rouge orangé. Les esprits crédules se servent de sa décoction pour faire naître et pousser les cheveux.

Le Lichen chevelu (*Lichen jubatus,* Linn.; *Cornicularia jubata*, DC.) pend en forme de crinière noirâtre aux branches des pins et des sapins : on le trouve aussi sur les rochers. Les scutelles sont planes, puis convexes, bordées, et d'une couleur fauve.

C'est encore un Lichen doué d'une vertu astringente. Il sert d'aliment aux rennes, et il teint en rouge. On le trouve dans les Vosges, aux environs de Lyon, dans la forêt de Fontainebleau, etc.

USNÉE FLEURIE. *USNEA FLORIDA.*

Usnea florida. DC. Fl. Fr. 901. Chev. Fl. Par. 1. 603. t. 13. f. 10. — *Lichen floridus.* Linn. Spec. 1624.

Cette espèce a une tige droite, ferme, divisée à la base en branches étalées, hérissées de fibrilles horizontales. Elle est de couleur glauque, un peu verdâtre, ou d'un vert cendré. Ses rameaux sont peu nombreux, divergens, terminés par de larges scutelles, bordées de cils rayonnans.

L'Usnée fleurie croît dans les bois; on la trouve ordinairement sur l'écorce des hêtres et des chênes. Elle vient aussi sur les rochers.

Elle peut remplacer plusieurs Lichens qu'on emploie dans le traitement des rhumes et des catarrhes. On dit qu'elle agit efficacement contre ce genre de maladies. On fait bouillir la plante dans une suffisante quantité d'eau, et on ajoute du miel à la décoction. Ce Lichen fournit d'ailleurs une belle teinture violette.

Toutes les espèces d'Usnée sont économiques et plus ou moins médicamenteuses.

L'Orseille des teinturiers (*Roccella tinctoria*, DC. ; *Lichen roccella*, Linn.) a un goût salé, résineux, un peu âcre. Elle donne une teinture pourpre, violette ou fauve suivant les réactifs.

On trouve ce Lichen en Provence, dans les lieux maritimes, sur les rochers. Sa tige est droite, quelquefois simple, ordinairement rameuse et droite comme un petit arbrisseau; les ramifications sont parsemées de petits paquets blancs, poudreux et arrondis. Les scutelles sont éparses, hémisphériques, de couleur noire, légèrement saupoudrées.

CLADONIE. *CLADONIA.*

Tiges simples ou rameuses, nues ou chargées de folioles, portant à leur sommet des tubercules globuleux, sessiles et solitaires.

CLADONIE DES RENNES.

CLADONIA RANGIFERINA.

Cladonia rangiferina. DC. Fl. Fr. 910. — *Lichen rangiferinus.* Linn. Spec. 1620. Lam. Encycl. Bot. 3. 503. Dill. Musc. t. 16. f. 29.

Ses tiges sont droites, creuses, blanchâtres, farineuses, quelquefois un peu fauves, divisées en rameaux nombreux, tous inclinés du même côté lorsqu'ils sont stériles. Dans une variété les tiges sont plus grosses, crevassées, à rameaux courts et épars; celle-ci est molle, farineuse et d'un beau blanc. Dans l'une et l'autre, les fructifications naissent au sommet des rameaux.

Ce Lichen croît en larges touffes, parmi les mousses, dans les lieux élevés. Il couvre les collines et les montagnes escarpées de la Laponie et du Groënland. C'est la nourriture des rennes, qui le cherchent et le broutent sous la neige, où il ne cesse de végéter. On sait que les troupeaux de rennes sont l'unique richesse des Lapons. Ces animaux remplacent chez eux nos bœufs, nos chevaux et nos brebis. Privées de ce Lichen, les régions voisines du cercle polaire seraient absolument inhabitées. Les Lapons eux-mêmes en font une sorte de gruau qui leur sert de nourriture.

Les cerfs, les daims, les chevreuils, le mangent également avec avidité pendant l'hiver. Les habitans de la Suède et de la Carniole engraissent les bœufs, les chèvres, les moutons et les porcs avec le même plante. Hessel rapporte qu'en Esclavonie, la peuple la mêle avec la farine de froment, pour en faire du pain dans les années de disette.

La Cladonie des rennes, macérée avec le sulfate de fer, donne une teinture d'un jaune fauve.

SCYPHOPHORE. *SCYPHOPHORUS.*

Croûte écailleuse ou foliacée, produisant des tiges presque simples, dilatées au sommet en forme d'entonnoir dont les bords sont souvent tuberculeux.

SCYPHOPHORE COCHENILLE.

SCYPHOPHORUS COCCIFERUS.

Scyphophorus cocciferus. DC. Fl. Fr. 915. Chev. Fl. Par. 1. 589. — *Cenomyce coccifera.* Ach. Lich. 537. — *Lichen cocciferus.* Linn. Spec. 1618. Dill. Musc. t. 14. f. 7.

Cette espèce varie beaucoup dans sa forme. Les feuilles sont petites, lobées, quelquefois avortées, quelquefois radicales ou placées le long de la tige; celle-ci est creuse, évasée au sommet en un entonnoir à bords entiers, dentelés, digités ou irrégulièrement ramifiés; les tubercules sont pédicellés et d'un rouge vif.

On trouve ce Lichen dans les forêts, dans les landes, dans les bruyères. Il croît sur la terre, sur le tronc des arbres pourris et sur les rochers, parmi les mousses.

Il est amer et mucilagineux. Sa décoction concentrée guérit les fièvres intermittentes simples; c'est un remède populaire dans la Thuringe. On l'a également employée avec quelque succès contre la coqueluche des enfans.

Les tubercules rouges, macérés dans une lessive alcaline, donnent une couleur pourpre, persistante, de bon teint.

SCYPHOPHORE EN ENTONNOIR.

SCYPHOPHORUS PIXIDATUS.

Scyphophorus pixidatus. DC. Fl. Fr. 916. Chev. Fl. Par. 1. 587. — *Lichen pixidatus.* Linn. Spec. 1619. Lam. Encycl. Bot. 3. 499. Vaill. Par. t. 21. f. 7. 8.

Ce Lichen pousse d'abord de petites feuilles arrondies, lobées ou découpées, imbriquées, disposées en rosette, d'où naissent des pédicelles ayant la forme de ciboires évasés, portant sur les bords des tubercules d'un brun roussâtre. Ces ciboires ou entonnoirs sont plus ou moins allongés, plus ou moins crénelés. Les tubercules fructifères sont placés sur les dentelures et de couleur fauve; leur nombre, leur grandeur et leur forme varient infiniment.

On le trouve dans les lieux stériles, dans les pâturages secs, dans les landes, dans les bruyères, sur les murs, sur les rochers, sur les troncs des vieux arbres.

Les Anglais, et particulièrement Willis, nous ont fait connaître les propriétés médicinales de ce Lichen. D'abord fort renommé pour la guérison de la coqueluche, on l'a donné à presque tous les enfans atteints de cette affection convulsive; peu de temps après il est tombé dans un profond oubli. Il en sera toujours de même des meilleurs remèdes si on les applique empiriquement, c'est-à-dire sans distinguer les causes, la nature et les complications des maladies.

Le Lichen en entonnoir se rapproche beaucoup pour ses qualités du Lichen d'Islande; comme celui-ci, il est tonique, par son principe amer, et en même temps nutritif par sa matière féculente. On peut le donner sous la forme de décoction, de

gelée, de sirop, de tablettes, aux personnes épuisées, aux enfans débiles, aux convalescens, etc. Sa décoction coupée avec le lait de vache, de chèvre ou d'ânesse est une fort bonne nourriture pour la plupart des phthisiques. Il faut le laver préalablement à plusieurs eaux, et le faire bouillir pendant quelques minutes, afin de le dépouiller d'une partie de son principe amer.

PHYSCIE. *PHYSCIA.*

Expansions foliacées, libres, ascandentes, disposées en gazon, glabres, quelquefois ciliées, divisées en lanières portant vers leur sommet des scutelles, et sur leurs bords des paquets farineux.

PHYSCIE D'ISLANDE. *PHYSCIA ISLANDICA.*

Physcia islandica. DC. Fl. Fr. 1080. Mér. Nouv. Fl. Par. 1. 378. — *Lichen islandicus.* Linn. Spec. 1611. Jacq. Coll. 4. 253. t. 8. f. 1.

On reconnaît ce Lichen à ses expansions foliacées, grisâtres, parsemées de taches rouges vers la base, d'une consistance ferme, cartilagineuse, découpées en lobes larges, obtus, redressés, souvent bifurqués, bordés de cils presque épineux. Les scutelles sont planes, orbiculaires, sessiles, d'un brun foncé, placées au sommet des lobes, également entourées d'un rebord cilié.

Il croît en touffes, sur la terre, dans les prairies et dans les bois des montagnes. Il abonde dans tout le nord de l'Europe, particulièrement en Islande, où il forme une grande partie de la nourriture du peuple.

Le Lichen d'Islande, analysé par Berzelius, a donné du sirop, du tartrate acidule de potasse, du tartrate de chaux, un principe amer, une matière colorante extractive, de la cire verte, de la fécule, de la gomme et une petite quantité d'acide gallique. Westring dit y avoir observé aussi un peu de résine et de l'albumine. Fourcroy en a obtenu de la gélatine végétale.

Pour le dépouiller de son principe amer, on emploie le procédé suivant : On verse sur une livre de Lichen seize livres d'eau et huit livres de lessive alcaline. On fait macérer le mélange pendant vingt-quatre heures, en le remuant de temps en temps ; ensuite on décante la liqueur, devenue noire ; on exprime légèrement le Lichen, on le lave dans plusieurs eaux, et on l'y laisse macérer pendant vingt-quatre heures.

Ce Lichen est à la fois un aliment et un fort bon remède. Parlons d'abord de ses propriétés médicinales. En parcourant les divers traités de médecine pratique et de matière médicale, on voit qu'il a été fort renommé pour le traitement des affections pulmonaires. Scopoli, Ébeling, Pauliski, Kramer, Bergius, Stoll, Quarin, etc., ont beaucoup contribué à sa réputation.

Kramer, qui a disserté sur cette substance, cite quelques observations qui sembleraient démontrer son efficacité contre le crachement de sang et même contre la phthisie ulcéreuse. Lorsqu'elle n'a pas entièrement dompté la maladie, elle en a du moins pallié les symptômes. (*Dissertatio inauguralis medica de Lichene islandico.*)

Parmi les médecins qui nous ont éclairés sur les propriétés médicinales du Lichen, nous devons citer Chrichton, Regnault et le docteur Herz, de Berlin. Chrichton observe que cette substance ne convient qu'à la phthisie muqueuse

ou à celle qui survient après l'hémoptysie. On doit même en interdire l'usage aux malades qui éprouvent une douleur fixe dans la poitrine, à la suite d'inspirations profondes.

Nous avons souvent employé le Lichen; il nous a surtout paru efficace après avoir calmé l'irritation pulmonaire par une méthode douce et antiphlogistique. Voici un fait que nous croyons digne de l'attention des médecins.

M. F*** éprouvait depuis plusieurs années une toux habituelle dont les quintes amenaient par intervalles des crachats sanguinolens. L'hémoptysie avait pris un caractère grave à la suite de quelques excès : elle se calma néanmoins par l'effet d'une saignée du bras et du lait d'ânesse; mais quelque temps après il survint une expectoration purulente, avec des mouvemens fébriles sans type régulier et un amaigrissement extrême. Une diarrhée colliquative était venue aggraver ces symptômes, lorsque nous conseillâmes à ce malade l'usage du Lichen sous la forme de décoction et de gelée. Un mois s'était à peine écoulé, que les symptômes les plus fâcheux avaient disparu. Le même remède fut continué pendant environ trois mois, et le malade recouvra entièrement ses forces et sa santé.

Au reste, le Lichen produit rarement des effets aussi marqués, puisque aucun phthisique ne succombe sans avoir fait usage plus ou moins long-temps de ce remède. C'est aux rhumes opiniâtres, aux catarrhes chroniques, à l'asthme humide, qu'il faut appliquer le Lichen. Ses diverses préparations sont particulièrement salutaires aux vieillards, aux personnes délicates ou épuisées qui ont des rhumes interminables. Certes, j'aimerais infiniment mieux ce remède que l'émétique, dont les médecins ont quelquefois abusé dans le but de terminer promptement le catarrhe pulmonaire. Je ne

conseillerais point aux jeunes médecins de suivre ponctuellement la méthode de Laennec.

« J'ai fait prendre, dit ce célèbre professeur, dans l'espace d'un mois, avec un succès complet, *quinze vomitifs* à une dame de quatre-vingt-cinq ans, maigre, mais qui d'ailleurs ne ressentait aucune des infirmités de la vieillesse, si ce n'est un catarrhe muqueux qui durait depuis dix-huit mois, et qui était tellement abondant, qu'elle rendait chaque jour environ deux livres de crachats : elle a vécu huit ans après sa guérison. »

Nous ne contestons point la puissance thérapeutique des vomitifs pour terminer certains rhumes, surtout chez les sujets d'un tempérament humide, froid et muqueux; mais ce sont des armes très difficiles à manier, et plus d'un malade a succombé à une hémoptysie violente après l'usage de l'émétique. Nous avons été témoin de plusieurs accidens de ce genre, à l'époque où la médecine humorale était en pleine vigueur.

Décoction de Lichen.

Prenez : Lichen d'Islande, une once. Après l'avoir bien lavé, faites-le bouillir dans une pinte d'eau jusqu'à réduction d'un tiers; passez, et ajoutez à la colature une once de miel ou de sirop de capillaire.

On peut également en faire bouillir deux onces dans une pinte de lait, qu'on fait réduire de moitié par une douce chaleur. Cette décoction, convenablement sucrée, est adoucissante et en même temps nutritive. On en prend une tasse toutes les trois heures.

Gelée de Lichen.

On la prépare en faisant bouillir, pendant une heure, six onces de Lichen dans deux pintes d'eau. On passe la décoction dans un tamis, on la met ensuite sur un feu doux, et on la laisse évaporer jusqu'à réduction d'une pinte. On ajoute six onces de sucre blanc, et on laisse le tout refroidir.

On peut l'aromatiser avec de l'eau de fleur d'oranger, avec un peu de zeste de citron ou de poudre de cannelle. On en prend de temps en temps une cuillerée.

Bouillon pectoral.

Prenez : poumon de veau haché, six onces ; Lichen d'Islande, une once et demie ; faites bouillir dans trois livres d'eau jusqu'à réduction d'une pinte.

On prend ce bouillon par tasses, et on ajoute à chaque dose deux ou trois gros de sucre candi. Il calme la toux sèche et les irritations spasmodiques de la poitrine, par lesquelles s'annonce souvent la phthisie pulmonaire.

Ces préparations, qu'on peut varier encore, ne guérissent point la phthisie confirmée, mais elles peuvent la prévenir lorsqu'elle n'est qu'imminente, surtout si le malade change de lieu, s'il va respirer l'air de la campagne, s'il fixe son séjour dans une vallée spacieuse ou sur le penchant d'une colline exposée au sud-est ; s'il fait chaque jour un exercice modéré, soit à pied, soit à cheval. Un régime doux, un peu analeptique, composé de viandes blanches, de poisson, de laitage, de légumes mucilagineux, de plantes potagères de

la saison, de fruits succulens et bien mûrs, secondera à merveille le traitement.

Lorsque le système organique s'affaiblit et s'épuise, et que les fonctions digestives se dépravent, on combine la décoction ou la gelée de Lichen avec le quinquina, et on prend de petites doses d'un vin tonique sans être irritant, comme le vin vieux de Bordeaux. Mais le premier des remèdes, lorsque les circonstances le permettent, c'est l'air de la campagne. Les bords de la mer, surtout dans les climats doux et tempérés, sont, sans contredit, les lieux où l'on a vu guérir un plus grand nombre de phthisiques. Le témoignage de l'antiquité s'accorde sur ce point avec celui des modernes. Arétée conseillait aux phthisiques la navigation et l'air des bords de la mer; Celse, les voyages d'Italie et d'Égypte. Depuis un temps immémorial, les médecins de presque toute l'Europe envoient leurs phthisiques à Nice, à Naples, à Hyères, etc. « Je suis convaincu, dit Laennec, que, dans l'état actuel de la science, nous n'avons pas encore de meilleurs moyens à opposer à la phthisie que la navigation et l'habitation des bords de la mer dans un climat doux, et je les conseille toutes les fois qu'ils sont possibles. »

Le Lichen d'Islande n'intéresse pas moins l'économie domestique. Ses propriétés nutritives ont été constatées et développées par le professeur Proust, dans le *Journal de Physique* du mois d'août 1806. Mais les Islandais, les Norwégiens, les Lapons, n'avaient pas attendu la décision des savans pour en faire leur nourriture. L'instinct naturel leur avait servi de guide, et depuis fort long-temps ils vont en caravane ramasser ce Lichen dans les lieux où il abonde. Ils le mangent de toute façon; ils en font de la bouillie avec du lait; ils le réduisent en gruau ou en farine qu'ils mêlent avec celle des plantes céréales.

Ce Cryptogame nourrit parfaitement les bœufs, les chevaux, les porcs et autres animaux. Selon Scopoli, aucune nourriture n'engraisse aussi promptement les porcs dans la Carniole. En France, on n'a pas appliqué cet engrais à nos bestiaux, parce que le Lichen y est assez rare; mais nos chocolatiers nous ont offert, il y a déjà long-temps, un chocolat au Lichen qui nourrit et restaure les personnes maigres, débiles, épuisées par de longues maladies. Nous l'avons quelquefois conseillé aux convalescens, après les fièvres aiguës, après les inflammations pectorales, les gastrites, vers la fin des rhumes et des catarrhes. Ce chocolat, auquel on peut mêler un peu de lait, offre un aliment doux, substantiel et d'une digestion facile. Les pharmaciens nous donnent à leur tour des sirops, des tablettes, des pâtes de Lichen, qui dissipent la toux, qui réparent les poitrines délabrées. Ces préparations valent beaucoup mieux que tous les nouveaux béchiques dont on enregistre chaque jour *les merveilles.*

PHYSCIE DU PRUNELLIER.

PHYSCIA PRUNASTRI.

Physcia prunastri. DC. Fl. Fr. 1075. DESV. Fl. Anj. 26. — *Lichen prunastri.* LINN. Spec. 1614. — VAILL. Bot. t. 20. f. 11.

Ses feuilles ou frondelles sont molles, membraneuses, ridées, ascendantes, grisâtres en dessus, d'un blanc de lait en dessous, divisées en lobes planes, linéaires, multifides. Les scutelles sont marginales, concaves et d'une couleur fauve. On trouve parfois des paquets de poussière blanche sur les laciniures.

Ce Lichen croît communément sur les écorces d'arbres, surtout sur le Prunier sauvage. Il est très astringent. On en prépare des bains, des lotions, pour raffermir les parties relâchées.

Les Turcs préparent leur pain avec l'eau dans laquelle ils ont fait bouillir ce Lichen; elle donne à la pâte une saveur qui leur plaît. Il fournit, par la macération, une teinture d'un rouge brun.

PHYSCIE FURFURACÉE.

PHYSCIA FURFURACEA.

Physcia furfuracea. DC. Fl. Fr. 1074. — *Lichen furfuraceus.* LINN. Spec. 1612. LAM. Encycl. Bot. 3. 487. DILL. Musc. t. 21. f. 52.

Ses frondelles sont membraneuses, planes, canaliculées, droites ou étalées, bifurquées en lobes divergens, d'un gris cendré en dessus, d'un violet noir en dessous. Les scutelles sont grandes, concaves, d'un rouge brun, légèrement bordées, posées sur le dos des lobes les plus larges.

On trouve ce Lichen toute l'année sur la terre dans les lieux montueux, sur le tronc des arbres, sur les rochers. Il croît dans les Alpes, dans les Pyrénées, dans les Vosges, aux environs de Paris, de Lyon, etc.

Il est très amer, et, à raison de cette amertume, on l'a quelquefois substitué au quinquina. Il teint la laine d'une couleur olivâtre.

IMBRICAIRE. *IMBRICARIA.*

Frondelles horizontales, foliacées, imbriquées, disposées en rosette. Scutelles libres, placées à la face supérieure des feuilles.

IMBRICAIRE DES MURS.

IMBRICARIA PARIETINA.

Imbricaria parietina. DC. Fl. Fr. 1060. — *Lichen parietinus.* Linn. Spec. 1610. Lam. Encycl. Bot. 3. 479. Desv. Fl. Anj. 25. — Dill. Musc. t. 24. f. 76.

Ce Lichen, le plus commun de tous, se fait remarquer de loin par sa belle couleur d'un jaune doré ou jonquille. Ses frondelles sont imbriquées, lobées, ondulées, comme frisées en leur bord, larges, étalées, quelquefois déchiquetées et redressées. Les scutelles sont jaunes ou un peu roussâtres, orbiculaires, pédicellées, presque sessiles.

Il croît sur les murailles, les rochers, les pierres, les écorces d'arbres. C'est, suivant Haller, un puissant tonique, un astringent qui réprime les diarrhées invétérées. Willemet a employé utilement sa décoction contre les flux contagieux d'automne. En Allemagne, on a présenté ce Lichen comme un très bon fébrifuge. M. Sander dit qu'il est plus efficace que le quinquina, surtout dans les fièvres d'automne et dans les fièvres quartes rebelles. Ce médecin le donne en poudre très fine, en extrait et en teinture.

Les Suédois de la province d'Œlande obtiennent de ce

Lichen une teinture jaune pour les laines. Il fournit une couleur de chair inaltérable pour le linge et le papier.

IMBRICAIRE DES ROCHERS.

IMBRICARIA SAXATILIS.

Imbricaria saxatilis. Desv. Fl. Anj. 25. — *Imbricaria retiruga.* DC. Fl. Fr. 1054. — *Lichen saxatilis.* Linn. Spec. 1609. — Vaill. Bot. t. 21. f. 1.

Sa feuille est d'un vert cendré, membraneuse, imbriquée, divisée en folioles sinuées, découpées, arrondies à leur sommet, rudes, lacuneuses et réticulées en dessus, velues et noirâtres en dessous. Les scutelles sont brunes, éparses, concaves, à bords crénelés.

On trouve ce Lichen sur les pierres, sur les rochers et sur les troncs d'arbres. Les anciens l'appelaient Usnée ou Mousse du crâne humain, *Usnea cranii humani,* et ils lui attribuaient de grandes vertus. La *Botanologie* de Zorn donne à ce sujet des détails bien dignes de l'école de Paracelse : nous en faisons grâce au lecteur.

Cette plante se recommande, au reste, par ses propriétés tinctoriales. Dans quelques pays du Nord, on s'en sert pour teindre le fil en brun et en rouge. Il fournit également une couleur violette. Les petits oiseaux enlèvent les frondelles, et les mêlent avec des plumes pour la construction de leurs nids.

LOBAIRE. *LOBARIA.*

Expansions membraneuses, coriaces, libres, divisées en lobes larges et arrondis, velues en dessous, garnies en dessus de scutelles éparses, presque sessiles.

LOBAIRE PULMONAIRE.

LOBARIA PULMONARIA.

Lobaria pulmonaria. DC. Fl. Fr. 1090. Chev. Fl. Par. 1. 612. t. 14. f. 5. — *Lichen pulmonarius.* Linn. Spec. 1612. — *Pulmonaria reticulata.* Hoff. Pl. Lich. t. 1. f. 2.

Sa feuille est d'un vert olive, comme vernissée, large, étalée, un peu cartilagineuse, divisée en lobes profonds, anguleux, tronqués au sommet; leur face supérieure offre des cavités séparées par des rides disposées en réseau; l'inférieure est bosselée, jaunâtre, velue dans les sillons qui correspondent aux rides. Les scutelles sont presque marginales, planes, d'un roux fauve, pourvues d'un rebord mince qui disparaît peu à peu.

Ce Lichen croît sur les grands arbres, particulièrement sur le chêne et sur le hêtre. On l'appelle vulgairement *Pulmonaire de chêne, Thé des Vosges.*

Il est amer, astringent et mucilagineux. Ses propriétés se rapprochent de celles du Lichen d'Islande, et lorsque celui-ci manque, on peut le lui substituer. Il donne pourtant moins de mucilage, et il est plus amer. On le prend sous la forme d'infusion, de décoction et de gelée.

On l'emploie, dans le Nord, pour la fabrication de la bière Il y a, dit-on, un monastère en Sibérie, dont les religieux ont la réputation de faire de l'excellente bière avec cette espèce de Lichen.

Plusieurs peuples en retirent une belle teinture brune pour les toiles; d'autres s'en servent pour le tannage, et les petits oiseaux en construisent quelquefois leurs nids.

PELTIGÈRE. *PELTIGERA.*

Expansions foliacées, horizontales, arrondies, coriaces, lobées. Réceptacles scutelloïdes, orbiculaires, marginés, placés à la face supérieure des feuilles.

PELTIGÈRE AUX APHTES.

PELTIGERA APHTOSA.

Peltigera aphtosa. DC. Fl. Fr. 1100. Chev. Fl. Par. 1. 617. Desv. Fl. Anj. 27. — *Lichen aphtosus.* Linn. Spec. 1616. — Dill. Musc. t. 28. f. 106.

Ses frondelles sont larges, étendues, coriaces, arrondies, peu lobées, verdâtres en dessus et parsemées de tubercules bruns, irréguliers, d'un blanc roussâtre en dessous. Les scutelles sont redressées, rougeâtres, placées au sommet des lobes.

Ce Lichen croît sur la terre, dans les bois de pins; on le trouve aussi sur les rochers, sur les cailloux, surtout en Alsace. Infusé dans du lait, on l'emploie en Suède pour guérir les aphtes des enfans.

Il a une saveur et une odeur désagréables, et il purge assez vivement. C'est un vermifuge populaire en Suède, et aux environs d'Erlang. On le donne aux enfans en infusion, à la dose de vingt à trente grains, et en poudre à la dose de douze grains, matin et soir. On augmente les doses pour les adultes. Ce remède, continué pendant plusieurs jours, chasse et détruit les vers, d'après le témoignage de Willemet.

PELTIGÈRE CANINE. *PELTIGERA CANINA.*

Peltigera canina. DC. Fl. Fr. 1099. Chev. Fl. Par. 616. — *Lichen caninus.* Linn. Spec. 1616. Dill. Musc. t. 27. f. 102. Vaill. Bot. t. 21. f. 16.

Cette espèce a la feuille large, coriace, arrondie, lobée, d'un gris cendré ou verdâtre, divisée en lanières plus ou moins allongées et ascendantes. Les scutelles naissent au sommet de ces lanières; elles sont arrondies, d'un brun roux, verticales ou inclinées.

On la trouve sur la terre, dans les bois et dans les pâturages. Elle fleurit en automne et au printemps.

Ce Lichen a une saveur amère et un peu nauséeuse. Il a été proclamé en Angleterre comme un remède spécifique contre la rage. On le donnait mêlé et pulvérisé avec le poivre. Ce mélange formait la fameuse *poudre antilisse* vantée par des esprits graves. Cette poudre a passé comme tant d'autres, et il n'en est plus question. On cherchera encore long-temps le vrai remède de la rage. En attendant, ne négligeons point la cautérisation; jusqu'ici elle a été plus salutaire que toutes les poudres, que toutes les tisanes *antilisses.*

On obtient de ce Lichen une teinture couleur d'ocre. Le Lichen à pustules (*Lichen pustulatus*, Linn.); le Lichen

brûlé (*Lichen ustus*); le Lichen pascal (*Lichen paschalis*) et le Lichen fardé (*Lichen miniatus*) se recommandent également par leurs qualités tinctoriales.

Le Lichen fardé devient alimentaire après avoir bouilli dans l'eau. On le mange dans quelques campagnes, lorsqu'on est pressé par la faim. Il est cendré, ponctué, chagriné en dessus, couleur de rouille en dessous. On le trouve sur les rochers des hautes montagnes.

Le Lichen pascal a la forme d'un petit arbrisseau. Ses frondelles sont couvertes de verrues calcaires. Il croît en toute saison dans les forêts des montagnes et sur les rochers. Le gibier et les quadrupèdes s'en nourrissent pendant les froids rigoureux. Il offre les mêmes ressources que le Lichen des rennes, et il fournit une teinture d'un vert cendré.

Enfin les Lichens sont répandus partout; ils couvrent d'une tapisserie brillante et variée les rochers, les murs, les arbres et la terre. L'hiver les a choisis pour sa parure. Ce qui m'a le plus frappé à Ermenonville, c'est le silence du *Désert*, c'est la cabane de Jean-Jacques, avec ses Lichens, ses mousses et ses noirs sapins.

Itinéraire de Paris à Ermenonville.

Quel titre pour une promenade de quelques heures! Qu'il daigne nous le pardonner l'illustre auteur qui a visité les ruines et les déserts de Solyme, qui s'est abreuvé de l'onde sacrée du Jourdain, et qui a répandu un charme si puissant sur son voyage. A lui permis de s'élever jusqu'au ciel, et de faire résonner la lyre des prophètes. Pour nous, content de notre destinée, nous aimons à parcourir les petits vallons,

les fraîches prairies pour y cueillir quelques brins d'herbe, pour y respirer le parfum des fleurs.

Nous partons par un beau jour d'automne ; une pluie douce comme la rosée de mai tombe du ciel, rafraîchit l'atmosphère, et nous promet des heures délicieuses. Nous arrivons à Louvres à dix heures du matin. Le postillon et les chevaux sont bien aises de faire halte, le postillon pour boire du ratafia, les chevaux pour respirer un instant. On offre le ratafia de Louvres aux voyageurs, tout le monde s'abreuve de ratafia. « Comme ça réjouit le cœur de l'homme! s'écrie une grosse fermière, au teint cramoisi. Est-ce que vous n'aimez pas le ratifia, Monsieur le voyageur? — J'aime tout ce qui est bon, Madame, et comme vous me paraissez avoir le goût délicat, je vais suivre votre exemple. » J'en avale quelques gouttes; une saveur âcre trahit l'huile de gérofle, et je ne pousse pas plus loin mon expérience. « Eh bien, Monsieur! convenez que nous avons du bon ratafia. — Oui, Madame, et ma gorge s'en souviendra pendant quelques heures. »

Les chevaux ont repris haleine, le postillon, échauffé par le ratafias fait retentir l'air de son fouet, la grosse fermière recommence ses joyeux propos, et en quelques minutes notre voiture quittant la route de Flandre roule dans l'embranchement qui mène à Morfontaine. La tour de Montmeillan est devant nous sur le sommet d'un coteau d'où la vue plane sur un charmant paysage. Nous traversons le beau village de Plailly; encore un instant, et nous sommes à Morfontaine. Je ne sais quel sentiment m'oppresse et m'attriste. Dans l'espace de quelques années le parc de Morfontaine avait appartenu à deux princes; l'un y avait donné, en 1800, une superbe fête aux envoyés des États-Unis; l'autre, ramené en France par les événemens de 1814, avait acquis cette belle résidence et l'avait léguée par son testament à une

femme devenue trop célèbre. Je me hâte de parcourir la partie extérieure du parc, une seule pensée me domine : je reviens sans cesse à la fin tragique du prince de Condé, qui venait quelquefois oublier ses vieux chagrins sous les ombrages de Morfontaine. « Non, me disais-je, la mort de ce malheureux prince n'a pas été consommée par le crime. Sa tête affaiblie, égarée, avait préparé de loin son suicide. Certes, il y a un abîme de perversité dans le monde, mais je ne peux croire à l'odieux attentat dont toute l'Europe a retenti, il y a quelques années. Une femme sortie du fond des enfers, poussée, excitée par Satan lui-même, eût reculé devant le lacet homicide. »

Plein de ces tristes souvenirs, je m'adresse au régisseur du château, et je lui demande la permission de parcourir le lendemain l'intérieur du parc pour y faire quelques recherches botaniques. Cette permission m'est gracieusement accordée. Je me lève au chant du coq, je parcours les environs du hameau, qui n'ont rien de bien remarquable ; enfin la grille du parc est ouverte, et déjà mon œil admire et l'abondance des eaux, et les cascades, et les bocages, et les rochers, et les collines, et les sites variés, et les beaux arbres qui entourent ce lieu charmant.

Je traverse les sinuosités du parc pour aller visiter les eaux ; les brises m'apportent les parfums de la clématite. Salut, aimable plante, consolation du voyageur ! ta fleur est blanche comme la neige, légère comme le vent, belle dans les parterres, plus belle au milieu des buissons, ravissante dans les déserts. Comme j'allais cueillir une de ses guirlandes, j'aperçois au bord du lac Colbert un homme dans une attitude singulière ; la tête baissée, les mains jointes, tout le corps immobile, on dirait qu'il se mire dans l'onde. Au lieu d'aller vers lui, je détourne mes pas pour ne point

paraître indiscret. J'explore le bord opposé de l'étang, et la nature m'offre une moisson de jolies plantes dont les corolles s'entr'ouvrent au souffle d'un vent frais et doux. Cet homme se lève, marche, se promène et me regarde avec une sorte de curiosité. Je devine son intention, je me rapproche de lui, et peu à peu nous nous trouvons vis-à-vis l'un de l'autre. « Monsieur, vous êtes sans doute naturaliste, et ce sont ces belles plantes qui vous ont attiré dans ce lieu solitaire? — Oui, Monsieur, j'aime les plantes. Je les étudie par goût et par devoir; par goût, parce qu'elles font mes délices; par devoir, parce que j'ai entrepris la tâche difficile de faire connaître à l'homme leurs propriétés et leurs applications diverses. Je les aime encore parce qu'elles me consolent des peines de la vie. Mon cœur, déchiré par des souvenirs ineffaçables, retrouve un peu de calme au milieu de leurs parfums, et je remercie la Providence de m'avoir inspiré cet heureux délassement. Quand je vois flotter leurs voiles de neige et de rose dans le vallon, je me représente ces esprits qui ont quitté le ciel pour venir consoler la terre. J'ai voulu me rapprocher de tout ce qu'il y a de plus doux, de plus aimable, de ces fleurs si pures, si modestes qui me rappellent les traits de ma chère Olympe. C'est elle-même, c'est sa grâce, sa candeur, son langage, son sourire. Je la vois, je lui parle, elle me répond, et son expression si tendre, si ingénue, se glisse au fond de mon cœur comme les pleurs du matin sur une campagne brûlée par les autans. Étions-nous surpris par l'orage dans nos courses à travers les bois, elle était pâle, tremblante, elle faisait le signe de la croix, elle priait le ciel d'épargner les jours de son pauvre père. Dieu de bonté, Dieu de miséricorde! je ne crains plus pour sa destinée; un monde pervers n'a pu la flétrir, lui faire verser des larmes; vous avez eu pitié de ses souffrances, je crois la

voir au milieu des anges, parée des mêmes fleurs qui faisaient ses délices, et qu'elle aimait tant à cueillir avec moi..... »

Ma voix s'affaiblit, mon esprit se trouble, et je regarde tristement mon interlocuteur. « Ah ! continuez, me dit-il, vos paroles me touchent, me charment, et j'aime à trouver un être sensible à une époque où il y a tant de cœurs muets. » Nous mêlons nos soupirs, nos larmes, nos caresses, nos embrassemens, comme deux amis qui se revoient après vingt ans d'absence. Lui aussi avait le cœur ulcéré. La mort lui avait ravi, depuis peu d'années et pour ainsi dire d'un seul coup, tout ce qui lui faisait aimer la vie, une femme aussi bonne que belle, et une fille accomplie.

Enfin nous parcourons ensemble tous les sites de Morfontaine. Lorsque je trouve une plante curieuse, je la cueille, je la lui montre, et j'en trace succinctement les caractères et les vertus. Nous admirons les arbres magnifiques qui s'élèvent de toutes parts, les taillis, les bocages, les fraîches prairies, les grottes taillées dans les rochers par les mains de la nature. Les oiseaux cachés dans le feuillage se font à peine entendre; la cîme des pins, légèrement agitée par les brises, pousse quelques doux gémissemens où se mêle la voix plaintive du ramier. Nous sommes seuls devant la nature comme dans un désert. On dirait que la race humaine s'est exilée de ces lieux si beaux, mais si tristes. Peu à peu nous retombons dans notre première mélancolie, et nous échangeons à peine quelques mots entrecoupés....

Après quelques instans de silence, je lui demandai s'il était Français, il me répondit qu'il était Belge, qu'il avait habité la France dans sa jeunesse, qu'il avait ensuite beaucoup voyagé en Europe. C'est à Vienne en Autriche que tous les malheurs vinrent fondre sur lui. Depuis ce moment, il me-

nait une vie errante. Il avait visité l'Italie, la Suisse, l'Écosse, et depuis un mois il était à Paris. Il venait de passer quatre jours à Ermenonville et trois à Morfontaine, d'où il comptait repartir aujourd'hui même; mais il bénit le ciel de l'heureuse rencontre qu'il vient de faire, et, malgré une affaire pressante, il veut rester avec moi jusqu'au lendemain.

Je l'interroge sur ses voyages, il s'exprime sur tous les objets qu'il a observés en homme plein d'instruction et de goût. Enfin l'heure avancée nous ramène à l'auberge, où nous dînons ensemble comme deux amis, comme deux frères. « Prenez-vous du café, monsieur? — Je l'aime beaucoup, mais j'en prends rarement: ce plaisir me coûte trop cher, il m'empêche d'oublier la vie pendant quelques heures. — Prenez-en aujourd'hui avec moi, nous en avons besoin l'un et l'autre pour nous délasser de notre course. L'agitation musculaire produite par l'exercice combattra les effets du café, et nous n'en dormirons que mieux. Mais, permettez-moi, monsieur, de tirer de ma longue expérience quelques conseils qui vous seront peut-être salutaires. Vous êtes seul, et pour ainsi dire perdu dans un monde plein d'indifférence, d'ingratitude et d'égoïsme; cherchez une nouvelle famille : la Providence, qui n'abandonne jamais les malheureux qui se confient à elle, vous réserve peut-être des consolations inattendues. Comme vous, monsieur, j'ai beaucoup souffert; mais le ciel, touché de mon infortune, a voulu l'adoucir en me donnant une seconde fille, une fille charmante, un vrai trésor, un ange. La petite Valentine a consolé, rajeuni son vieux père. »

Nous prenons le café. Ses traits s'épanouissent, un rayon d'espérance brille dans son regard. Nous causons toute la soirée. Plutarque, Montaigne, Horace, le divin Fénelon, l'aimable Vauvenargues alimentent notre conversation. Minuit sonne, le temps avait passé comme un songe. Je dors

paisiblement, et mon compagnon, qui avait passé une nuit heureuse, paraît dans ma chambre à six heures du matin. « Oh ! combien je vous remercie ! me dit-il. Vous m'avez réconcilié avec le sort, vous m'avez fait comprendre qu'il n'y a pas de bonheur parfait sur la terre, que l'homme doit respecter la volonté du ciel, et ne jamais perdre l'espérance. Je quitte Paris après-demain pour me rendre à Bruxelles ; soyez mon ami, nous nous reverrons un jour. » Dieu ne l'a point permis. Cet homme était dans un état d'épuisement qui annonçait une maladie imminente du poumon. Avec quels transports sa famille a dû le recevoir dans la céleste demeure !

Adieu Morfontaine, et ses eaux limpides, et ses bocages si frais que je ne reverrai peut-être plus. J'entre dans la forêt d'Ermenonville, le cœur plein de nouveaux sentimens. Je crois entendre la voix de Jean-Jacques que les brises du matin font gémir dans les airs. Je précipite mes pas au milieu des taillis où la nature a semé la douce scabieuse et toutes ces fleurs d'automne qui pénètrent l'âme d'une mélancolie ravissante. Hélas ! encore quelques jours, et leurs corolles flétries vont joncher la bruyère. La scabieuse reparaît encore ; elle s'offre partout à mes regards, elle veut diriger mes pas vers la cabane de Jean-Jacques, elle semble me dire, dans son naïf langage : Le chantre de Julie aimait aussi les fleurs, il les peignait avec son âme toute de feu, mais il n'a laissé ni son âme ni son pinceau à personne.

Oui, ce pauvre Jean-Jacques, au milieu de ses chagrins, de ses souvenirs, de ses regrets, se consolait en contemplant, aux premiers rayons du jour, ces petits trésors où la nature a prodigué toute sa grâce : il suivait leur développement, il admirait leur physionomie si simple, si expressive, il aspirait leurs suaves parfums, il s'enivrait de leurs charmes, il

tombait dans une sorte de rêverie extatique, et son âme, transportée dans un monde nouveau, goûtait un bonheur qu'aucune langue ne saurait exprimer; il avait oublié tout ce qui lui avait fait verser des larmes.

Les battemens de mon cœur me disent que j'approche de la dernière demeure de Jean-Jacques. Voici le château d'Ermenonville; plus loin je vois le Désert, triste solitude qui vivra éternellement dans le souvenir des hommes. Mais avant de pénétrer dans le parc, visitons les prairies et les eaux qui l'environnent. On dirait que le printemps renaît dans ce lieu plein de fraîcheur et de charmes : partout de jolies plantes qui embaument l'air et attirent nos regards. Ici la salicaire penche ses riches épis dans l'onde; elle se montre dans tout son éclat, elle veut qu'on l'admire. Plus suave, mais plus modeste, la menthe tapisse le gazon, où elle épanche en secret son arome salutaire; douce image de ces âmes pieuses et bienfaisantes qui voudraient rester ignorées, mais qu'on reconnaît à leurs bonnes actions. En suivant l'étang, on arrive à une belle prairie dont la verdure contraste avec le feuillage argenté des saules. Le trèfle a semé partout ses rubis, l'impératoire élève ses ombelles de neige, la renoncule ouvre ses pétales de satin jaune, et le thym couvre la pelouse de ses touffes parfumées. On n'entend que le murmure des peupliers et le frôlement des roseaux. Site délicieux ! quel calme ! quelle paix !

Que vois-je au milieu de l'étang? Quelques peupliers dressent vers le ciel leur cime verdoyante; des fleurs, des arbustes, des gazons toujours verts rampent à leurs pieds. C'est la tombe où repose Jean-Jacques, tombe simple, modeste comme il l'eût choisie lui-même: le bronze et le marbre étaient inutiles à l'homme de la nature. Laissons aux grands de la terre ces monumens fastueux qui ne font que mieux ressortir le néant

des vanités humaines. Le temple de la philosophie moderne que j'aperçois sur un tertre voisin ne dit rien à mon cœur, les peupliers de Jean-Jacques sont toujours là devant moi; j'aspire les parfums qui s'élèvent de cette île solitaire, ma tête, mon esprit, mon cœur en sont pénétrés.

Le ciel se voile de légers nuages, courons au Désert. C'est là que Jean-Jacques passa ses derniers jours. Quel aspect sauvage! Quelle triste solitude! on dirait que la nature a pris le deuil. La voilà cette grotte taillée dans le roc, abritée par de vieux et noirs sapins, d'où pendent des draperies de mousse d'un gris argenté. La bruyère, le genêt, le rosier des buissons croissent tout autour. Il me semble voir arriver Jean-Jacques sur ce plateau entouré de sombres collines. C'est ici que le ciel lui permet de se reposer un instant des bruits du monde. C'est ici que son cœur ulcéré s'apaise, et revient à des sentimens plus doux. Il ne craint plus ni la médisance, ni la calomnie; il ne sent plus les traits acérés du pamphlet. Il écoute avec délice le murmure de l'air, le sourd mugissement des pins, et ce concert agreste le ravit jusqu'à l'extase. Un homme bienfaisant, plein de philosophie, a voulu charmer ses derniers jours, il l'a reçu comme un fils reçoit son père. Soyez heureux, lui a-t-il dit, dans cette retraite qui vous plaît, elle est à vous....

Hélas! l'âme de Jean-Jacques consumée par le chagrin, maîtrisée par une sorte d'hallucination qui lui avait montré partout des ennemis acharnés, des hommes perfides et méchans, ne fut que faiblement soulagée par tant de prévenances, par un si bienveillant accueil. Son corps avait partagé les souffrances de son âme; il s'affaiblissait de jour en jour; et Dieu, dans sa pitié, vint mettre un terme à une vie si agitée, si malheureuse. On a certainement calomnié Jean-Jacques, lorsqu'on a dit qu'il avait péri par le suicide. Il n'est

point vrai qu'il ait attenté à ses jours ; jusqu'au dernier moment sa philosophie ne s'est point démentie. Le vrai philosophe ne craint point la mort, il sait l'attendre. Il y a plus de courage à supporter d'atroces douleurs qu'à se fracasser le crâne. Jean-Jacques est mort d'une congestion cérébrale. Mais quelle vie orageuse ! quelle existence, depuis son voyage aux Charmettes, où il déposa aux pieds de madame de Warens son bâton noueux et son havresac à peu près vide, jusqu'à son séjour à Ermenonville !

Je quitte cette triste grotte, et je gravis le coteau qui domine le paysage. Mes pieds font retentir la mousse et la bruyère, c'est le seul bruit qui résonne à mon oreille.... Enfin une douce brise m'appelle sous un abri formé par un groupe de fougères qui s'agitent comme un éventail pour rafraîchir mon corps accablé de chaleur. Quelques bouleaux parent, non loin de moi, le versant de la colline, mais déjà leur feuillage se flétrit. Hélas ! ces arbres que l'hiver va dépouiller se couvriront plus tard d'une verdure nouvelle ; l'homme seul ne peut rajeunir, chaque moment qui fuit lui enlève sa force, affaiblit ses facultés ; heureux, si dans ses jeunes années il a préparé les fruits de l'automne, si ses pas dans la carrière de la vie ont été marqués par quelque action vertueuse, s'il a secouru ou éclairé ses semblables !

ALGUES. *ALGÆ.*

Algæ. DC.

NOSTOCH. *NOSTOCH.*

Expansions gélatineuses, tremblotantes, renfermant des sporules réunies en chapelet.

NOSTOCH COMMUN. *NOSTOCH COMMUNE.*

Nostoch commune. VAUCH. Conferv. 223. t. 16. f. 1. DC. Fl. 2. 1. CHEV. Fl. Par. 1. 2. — *Tremella nostoch.* LINN. Spec. 1625. POIR. Encycl. Bot. 8. 36.

Il paraît sur la terre, après les pluies, sous la forme d'une membrane transparente, étalée, irrégulièrement plissée, gélatineuse, verdâtre, renfermant une multitude de petits filamens semblables à des chapelets, et dont le dernier anneau est ordinairement plus grand que les autres.

Le Nostoch abonde dans les allées humides des bois, dans les jardins, dans les prairies, dans les plaines voisines des lacs. Le sol des bosquets des Tuileries en est quelquefois couvert, après les nuits fraîches et pluvieuses du printemps. Lorsqu'il est sec, on le distingue à peine si on ne le cherche avec attention : après la pluie il reprend sa première forme, il se gonfle et continue à végéter.

Paracelse s'est servi le premier du nom de *Nostoch* sans l'expliquer. Les alchimistes regardaient cette production

végétale comme une émanation du ciel, *flos cœli*, parce qu'elle foisonne le matin, après une nuit humide, dans les lieux où on n'en voyait pas la veille. Ils l'employaient pour préparer la pierre philosophale et la panacée universelle. Ils voulaient se procurer de l'or, et en même temps un remède qui pût guérir tous les maux. C'était un beau rêve. Mais Paracelse, leur chef, est mort pauvre, fou, et dans un âge peu avancé. Plus heureux que lui, nos charlatans font fortune.

Le Nostoch contient du phosphate et du sulfate de potasse, un principe muqueux ou gélatineux, de la bassorine, une matière grasse, et de la potasse. Haller dit qu'il peut servir d'aliment (*Mat. med.* 2, 280.). Son infusion dans l'eau-de-vie dégoûte les buveurs de liqueurs alcoholiques. *Infusum ejus cum spiritu vini clandestine exhibitum fastidium strenuis spiritus adusti potatoribus excitare fertur*. (Plenck, *Bromatologia*, 173.)

ULVE. *ULVA.*

Expansion foliacée, coriace ou gélatineuse. Sporules nombreuses, arrondies, placées sous l'épiderme.

ULVE COMESTIBLE. *ULVA EDULIS.*

Ulva edulis. DC. Fl. Fr. 2. 28. — *Fucus edulis*. WITH. Brit. 4. 101. Engl. Bot. t. 1307. POIR. Encycl. Bot. 8. 347.

Elle est d'un vert agréablement nuancé de rouge, d'une consistance épaisse, presque cartilagineuse. Ses feuilles sont planes, larges, rétrécies à leur base en un pédicule court et

comprimé : elles se divisent en cinq ou six segmens profonds, allongés, obtus, entiers ou sinués à leurs bords, lisses à leurs deux faces. On y remarque des taches circulaires, légèrement proéminentes, formées par les globules de la fructification : après la chute de ces globules, la feuille est parsemée de petits trous.

Cette plante croît dans l'Océan. Les hommes et les bestiaux s'en nourrissent dans les régions stériles du Nord. Sa feuille séchée donne à l'eau une odeur de violette qui plaît aux Kamtschadales. Les habitans de l'Écosse et de l'Irlande qui fréquentent les côtes la mangent également.

ULVE PALMÉE. *ULVA PALMATA.*

Ulva palmata. WITH. Brit. 4. 123. DC. Fl. Fr. 27. — *Fucus palmatus.* LINN. Spec. 1630. POIR. Encycl. Bot. 8. 347. — Engl. Bot. t. 1306.

Les feuilles, réunies cinq ou six ensemble, adhèrent aux rochers par une callosité peu considérable : leur pédicule court et épais se dilate un peu au-dessus de sa base en une feuille très mince, rougeâtre, presque haute d'un pied, membraneuse, transparente, plane, divisée en quatre, cinq ou six digitations oblongues, obtuses, entières, quelquefois bifidées ou déchiquetées au sommet, mais point dentées, ni ciliées sur les bords.

Cette espèce vit dans l'Océan ; elle est fréquemment jetée sur la côte par les flots. On la trouve aux bords de la mer, en Bretagne. En se desséchant elle se recouvre d'une poussière blanche, douce, sucrée, que les enfans sucent avec plaisir. Les habitans pauvres du nord de l'Écosse et de l'Irlande s'en nourrissent.

L'efflorescence qu'on remarque sur les feuilles est de la même nature que la matière cristalline qu'on sépare de la manne par l'alcohol. Elle est nourrissante, mais non susceptible de fermentation vineuse.

ULVE CILIÉE. *ULVA CILIATA.*

Ulva ciliata. DC. Fl. Fr. 29. — *Fucus ciliatus.* Linn. Mant. 136. Poir. Encycl. Bot. 8. 364. Gmel. Fuc. 176. t. 21. f. 1.

Cette espèce est remarquable par sa belle couleur rouge, quelquefois légèrement purpurine. Ses feuilles naissent en touffe d'une base commune ; elles sont très minces, d'une consistance membraneuse et transparente, planes, très variées dans leur largeur, leur longueur, et dans la forme de leurs lobes, munies à leurs bords de dentelures semblables à des cils plus ou moins longs et plus ou moins nombreux.

M. Decandolle a observé, dans plusieurs individus de cette espèce, des taches arrondies, éparses, qui paraissent grenues, et sont probablement les organes de la fructification.

L'Ulve ciliée croît dans la Méditerranée et dans l'Océan. Elle est rejetée fréquemment sur les rivages par les vagues.

Dans quelques contrées du Nord, surtout en Écosse et en Irlande, elle sert de nourriture à l'homme. Elle est mucilagineuse et d'un goût un peu sucré.

ULVE SUCRÉE. *ULVA SACCHARINA.*

Ulva saccharina. DC. Fl. Fr. 34. — *Fucus saccharinus.* LINN. Spec. 1650. POIR. Encycl. Bot. 8. 346. GMEL. Fuc. t. 27. 28. Fl. Dan. t. 416.

C'est une des plus belles plantes marines par sa grandeur et sa forme. Elle adhère fortement au fond de la mer par des racines formant une sorte de griffe rameuse, hémisphérique, d'où s'élèvent une ou plusieurs feuilles droites, planes, épaisses, larges de quatre à six pouces, longues de deux à huit pieds, ensiformes, d'un vert foncé, lisses et comme vernissées à leurs deux faces, entières, quelquefois plus ou moins ondulées ou sinuées à leurs bords, soutenues par un pétiole cylindrique, long de trois à cinq pouces, quelquefois de l'épaisseur du doigt. On regarde comme les graines de très petits globules qui se trouvent, soit sous la peau, soit dans les sinus des ondulations de la feuille.

On l'appelle vulgairement *Baudrier de Neptune, Varec sucré.* Elle croît au fond de l'Océan, d'où elle est souvent rejetée tout entière sur le rivage. Les Islandais la nomment Soël, et en font une excellente bouillie avec du lait. Grillée et assaisonnée de beurre, elle offre encore un très bon mets.

Les moutons sont friands de cette plante ; quelques autres bestiaux la mangent également avec avidité dans l'état de fraîcheur ou de sécheresse.

Les feuilles de cette espèce d'Ulve, lavées avec de l'eau douce, et séchées à une chaleur modérée, se couvrent d'une efflorescence blanche et d'un goût sucré. Cette substance cristalline remplace le sucre chez les habitans de l'Islande, ce

qui a fait donner à la plante, par quelques voyageurs, le nom de *Canne à sucre de l'Océan.*

L'Ulve digitée (*Ulva digitata.* DC. — *Fucus digitatus.* Linn.) donne également du sucre. En Angleterre et en Écosse, on mange en salade l'Ulve laitue (*Ulva lactuca*) et l'Ulve ombiliquée (*Ulva umbilicalis*). On les apprête avec du poivre, du vinaigre et du beurre.

La mer qui environne les îles de l'Orient fournit une Algue aussi précieuse que la muscade et le gérofle ; c'est le *Fucus edulis* de Rumphius (*Fucus coralloides,* Poir.). La nature a chargé une petite hirondelle nommée salangane, *hirundo esculenta,* de lui donner la préparation convenable. Cette hirondelle la cueille sur les eaux, où elle flotte comme une gelée demi-transparente, la pétrit avec son bec, et l'attache aux voûtes des rochers pour servir de berceau à ses petits. Dans cet état, et sous le nom de *nid,* cette plante est singulièrement recherchée en Turquie et à la Chine. Elle sert d'assaisonnement aux viandes les plus délicates, et les Européens mêmes qui vivent aux Indes en font leurs délices. Les Indiens mangent également ce Varec cru ; ils en font une espèce de salade avec du jus de limon et un peu de gingembre. M. de Suffren en avait apporté une cargaison à Paris pour son usage.

VAREC. *FUCUS.*

Expansions coriaces, membraneuses ou filamenteuses. Sporules réunies dans des gousses ou tubercules placés sous l'épiderme.

VAREC VERMIFUGE.

FUCUS HELMINTHOCORTOS.

Fucus helminthocortos. DC. Fl. Fr. 88. La Tour. Jour. Phys. 1782. t. 1. f. 1. — *Ceramium helminthocortos*. Roth. Cat. 168.

Cette plante marine est d'une consistance cornée, cartilagineuse, d'une couleur rousse, purpurine ou violette. Sa tige grêle, cylindrique, haute de douze à quinze pouces, se divise en trois ou quatre rameaux redressés et terminés en pointe. Les fructifications consistent en des tubercules hémisphériques, latéraux, épars et sessiles.

Le Varec vermifuge croît aux bords de la Méditerranée, et particulièrement sur les côtes de la Corse, où il forme des touffes très serrées dont les branches s'entrelacent les unes dans les autres. On l'appelle vulgairement *Mousse de mer, Mousse de Corse.*

Analysé par Bouvier, il a fourni une gélatine odorante et colorée, puis blanche, du muriate de soude, des sels calcaires, de la magnésie, du fer, etc.

La Mousse de Corse qu'on trouve dans les officines est un mélange d'algues. Le Varec dont nous parlons ici y entre à peine pour un huitième; mais toutes ces plantes ont des propriétés analogues.

C'est un des médicamens les plus populaires, les plus répandus en Europe, à cause de son action vermifuge. On peut le donner aux enfans avec d'autant plus de confiance qu'il irrite peu le tube intestinal, bien que ses effets soient assez prompts. C'est une substance antipathique aux vers,

surtout aux lombrics, et qui ne tarde pas à les mettre en fuite.

On prépare avec la Mousse de Corse des infusions, des décoctions, des poudres, un sirop, une gelée, etc. Voici l'infusion que j'employais ordinairement dans ma pratique particulière.

Infusion vermifuge.

Prenez : Mousse de Corse, un à deux gros; eau bouillante, six onces. Faites jeter quelques bouillons, et laissez infuser pendant une demi-heure. Vous ajoutez à la colature quelques gouttes de jus de citron, et un peu de miel.

Les plus petits enfans prennent sans répugnance cette infusion presque toujours efficace. On augmente la dose de la Mousse de Corse suivant l'âge, et on continue ainsi pendant quelques jours. Ce remède se prend ordinairement le matin.

Poudre vermifuge.

Prenez : Mousse de Corse pulvérisée; deux gros; jalap, vingt-quatre grains; sucre blanc, une once. Mêlez et divisez en huit doses égales.

On en donne une le matin, et une autre le soir, dans un peu d'eau, dans du bouillon, dans du vin, suivant le goût du malade. Si l'affection vermineuse est rebelle, on a recours à quelques lavemens préparés avec une décoction de Mousse de mer et du miel.

Gelée de Mousse de Corse.

Prenez : Mousse de Corse, quatre onces ; faites-la bouillir dans quatre livres d'eau. Ajoutez : vin blanc, une livre ; sucre, une livre et demie ; colle de poisson préalablement dissoute dans un peu d'eau, deux gros. Passez, et faites évaporer.

C'est un doux vermifuge qu'on donne par cuillerées aux enfans délicats. Une jeune dame sujette aux vers, et d'un tempérament très irritable, ne pouvait supporter aucune espèce de remède ; elle essaya de cette gelée qui passa fort bien, et lui fit rendre en huit jours dix ou douze lombrics, les uns vivans, les autres morts.

On peut composer des potions vermifuges avec l'huile d'amandes douces, le suc de citron, l'eau de menthe, l'eau sucrée, et la mousse de mer réduite en poudre.

Ces diverses préparations sont fort utiles dans le traitement des fièvres qui se compliquent d'une sorte de diathèse vermineuse. La présence des vers les aggrave, les dénature, leur fait perdre leur véritable physionomie. Ces insectes, en irritant les tuniques de l'estomac et des intestins, provoquent des inflammations, des anomalies nerveuses, des mouvemens convulsifs, le délire, des syncopes, etc. Les malades éprouvent des coliques, une sorte de pincement dans le bas-ventre, des nausées, des vomissemens ; ils ont les yeux ternes, les pupilles dilatées. Les joues pâlissent et rougissent alternativement, les lèvres sont décolorées, tremblantes ; l'haleine exhale une odeur fétide, spéciale ; le pouls est serré, inégal, convulsif. On remarque parfois de l'assoupissement, un délire taciturne, ou une excitation cérébrale

qui peut s'élever jusqu'à la phrénésie. On combine alors la Mousse de mer avec la valériane : plusieurs faits nous disent que ce mélange a produit des effets merveilleux.

Les vers peuvent donner lieu aux phénomènes les plus étranges. Tissot a vu un enfant à qui ils occasionnaient des douleurs si vives sur toute la surface du corps qu'on ne pouvait le toucher. Viridet parle également d'une femme qui éprouva des évanouissemens, des défaillances, et tomba enfin dans un état de syncope qui dura plus de quarante heures : tous les remèdes étaient restés sans effet; un purgatif vermifuge lui fit rendre plus de cent vers et la guérit. Une jeune fille éprouvait, depuis deux ans, tous les jours et presque à la même heure, une violente convulsion qui se terminait par un vomissement de vers avec quelques mucosités. On la guérit en lui faisant boire de l'eau à la glace.

On a plusieurs exemples d'aphonie vermineuse. Une petite fille de six ans eut, dans l'espace d'une année, plus de vingt attaques de ce genre; elle perdait à la fois la parole et presque la raison. La valériane lui fit rendre beaucoup de vers et la rétablit entièrement. Forestus rapporte qu'un malade muet depuis quinze jours, recouvra la voix après avoir rendu une grande quantité de vers.

La salivation est un signe vermineux assez constant; les enfans sujets aux vers ont presque toujours la bouche pleine d'eau. Ce symptôme m'éclaira, il y a quelques années, sur le caractère d'une maladie convulsive qu'éprouvait le fils de mon honorable ami M. de Germonville. On l'attribuait à la dentition; cet enfant avait alors quatre ou cinq ans. Un médecin de Versailles avait prescrit des bains, des calmans, des boissons adoucissantes. Le mal empirait de jour en jour, et lorsque j'arrivai auprès du petit malade, je le trouvai en proie à une violente attaque, dans un état de trismus qui

m'alarma. On le plongea dans un bain tiède, et on lui appliqua en même temps huit sangsues derrière les oreilles. Peu à peu les symptômes s'amendèrent, et il survint une salivation considérable. Le soir même, je fis prendre à l'enfant trente grains de Mousse de mer pulvérisée, et vingt grains de racine de valériane, incorporés dans une suffisante quantité de miel. Ce petit électuaire fut renouvelé le lendemain matin, et quelques heures après le malade rendit quatre vers lombrics à peu près morts. On continua le remède pendant plusieurs jours, et on donna en même temps de petites tartines de pain saupoudrées de Mousse de Corse et recouvertes de miel. Le quatrième jour, l'enfant rendit un gros peloton de vers presque en putrilage, et à compter de ce moment il n'eut plus de convulsions.

VAREC VÉSICULEUX.

FUCUS VESICULOSUS.

Fucus vesiculosus. Linn. Spec. 1626. DC. Fl. Fr. 39. Poir. Encycl. Bot. 8. 334. Stackh. Ner. Brit. 3. t. 2. b.

C'est une grande espèce qui tient aux rochers par une base cylindrique, et qui a deux pieds de hauteur. Son pédicule s'élargit en une feuille plane, munie d'une côte longitudinale, entière sur les bords, plusieurs fois bifurquée, parsemée de vésicules globuleuses, placées à l'aisselle des bifurcations, ou le long de la feuille, tantôt solitaires, tantôt réunies deux ou trois ensemble : ces vésicules sont pleines d'air, traversées de quelques poils très fins, presque articulés et blanchâtres. L'extrémité de la feuille se renfle, et forme

une espèce de gousse, tantôt simple, tantôt à deux ou trois divisions, où l'on trouve une foule de tubercules qui viennent aboutir à la surface : chacun de ces tubercules, vu au microscope, contient plusieurs globules ovoïdes qui renferment eux-mêmes les graines noyées dans une matière visqueuse.

Le Varec vésiculeux croît sur les rochers, aux bords de l'Océan et de la Méditerranée. Il fournit abondamment de la soude par la combustion. Russel l'avait présenté comme un fort bon remède contre l'engorgement des glandes. Ses cendres contiennent du carbonate de soude et de l'hydriodate de potasse, d'où M. Courtois a retiré l'iode.

Dans le Nord, il sert à couvrir les toits rustiques. En France, on le coupe deux fois l'an pour en faire de la soude et pour fumer les terres.

VAREC A VERRUES. *FUCUS VERRUCOSUS.*

Fucus verrucosus. DC. Fl. Fr. 85. Poir. Encycl. Bot. 8. 394. Stackh. Ner. Brit. 26. t. 8. Fl. Dan. t. 358. 650.

Cette espèce pousse un grand nombre de tiges capillaires, cylindriques, rameuses, longues d'un pied et plus, jaunes ou rougeâtres, transparentes, un peu gélatineuses, à rameaux alternes, épars, quelquefois un peu entortillés. La fructification consiste en petits tubercules sessiles, latéraux, arrondis, un peu rougeâtres, légèrement verruqueux, épars le long des tiges et des rameaux.

Le Varec verruqueux croît aux bords de la Méditerranée et de l'Océan, sur les pierres, sur les rochers, le long des côtes de France et d'Angleterre.

Le professeur Laënnec, qui a étudié avec soin les affections du système pulmonaire, croyait que l'air des côtes maritimes respiré sous un climat doux était extrêmement salutaire aux malades menacés de la phthisie. Préoccupé de cette idée, il avait essayé d'établir, dans une petite salle de l'Hospice de Clinique, une atmosphère marine artificielle à l'aide du Varec verruqueux dans son état de fraîcheur.

Douze phthisiques furent soumis à ce traitement pendant quatre mois. Chez tous la maladie resta stationnaire, et chez quelques uns l'amaigrissement et la fièvre hectique diminuèrent sensiblement. Neuf d'entre eux, se croyant guéris, ne voulurent pas rester plus long-temps à l'hôpital. Laënnec avoue cependant que dans ce nombre un seul donnait des espérances réelles de guérison. Le Varec ayant manqué au printemps, à raison des difficultés de son transport, de ce moment la phthisie reprit une marche rapide sur les trois malades restés à l'hospice, et les conduisit promptement au terme fatal. (Laënnec, *Traité de l'Auscultation médiate,* tom. I, pag. 717.)

La plupart des Varecs récoltés sur nos côtes maritimes pourraient être substitués à cette plante, car ils ont à peu près les mêmes propriétés.

D'autres Varecs se distinguent par leurs qualités économiques, par la singularité de leurs formes, ou par l'éclat et la richesse de leurs couleurs.

Sur les côtes d'Espagne, de France et d'Angleterre, végète le Varec empourpré (*Fucus purpureus,* Linn.), qui ressemble à une branche de corail marquée de taches noires et couronnée de perles. Le Fucus écarlate (*Fucus coccineus,* Linn.) n'est pas moins brillant. Ces belles plantes pourraient

remplacer dans nos teintures la cochenille du Nouveau-Monde.

Le Varec rose marine (*Fucus rosa marina,* Gmel.) se fait remarquer par ses feuilles concaves, arrondies, verticillées autour des branches, imitant par leur disposition et leur couleur les fleurs d'une rose ou d'une anémone.

Le Varec nageant (*Fucus natans,* Linn.) offre des feuilles transparentes, d'un vert mêlé de pourpre, des rameaux jaunâtres et couverts de baies noires semblables à celles du genévrier, mais toujours vides. Il a un pied de longueur, ne va jamais à fond, et garde l'équilibre avec les eaux. Assaisonné de vinaigre on le mange avec la viande.

Il couvre tellement certains parages, ses touffes sont quelquefois si épaisses, si serrées, que l'Océan ressemble à un marais herbeux, et que la proue du vaisseau peut à peine s'y ouvrir un passage.

Les plantes marines, dit M. de Chateaubriand, sont sujettes à changer de climat; elles semblent partager l'esprit d'aventure de ces peuples que leur position géographique a rendus commerçans. Le *Fucus giganteus* sort des antres du Nord, avec les tempêtes, il s'avance sur les mers, en enfermant dans ses bras des espaces immenses. Comme un filet tendu de l'un à l'autre rivage de l'Océan, il entraîne avec lui les moules, les phoques, les raies, les tortues, et jusqu'aux souffleurs, qu'il prend sur sa route. Quelquefois fatigué de nager sur les vagues, il allonge un pied au fond de l'abîme, et s'y arrête debout, puis recommençant sa navigation avec un vent favorable, après avoir flotté sous mille latitudes diverses, il vient tapisser les côtes du Canada des guirlandes enlevées aux rochers de la Norwége. (*Génie du Christianisme, Migration des Plantes.*)

CHAMPIGNONS. *FUNGI*[1].

Fungi. DC. Desv. Chev.

Ire TRIBU.

CLAVARIÉES. *CLAVARIÆ*.

Plantes coriaces ou charnues, simples, en forme de massue, ou divisées en rameaux cylindriques, coralloïdes; hyménium composé d'utricules linéaires, renfermant des sporules nombreuses et arrondies, qui s'échappent de toute la surface de la plante.

[1] Nous ne décrirons ici que les Champignons alimentaires dont l'usage est le plus répandu dans les campagnes, et nous renverrons, pour de plus amples détails, à notre *Histoire des Champignons comestibles et vénéneux*, dont la deuxième édition paraîtra vers la fin de la présente année. Cette nouvelle édition, de format in-8°, sera enrichie d'un atlas grand in-4° composé de vingt-quatre planches, représentant, dans leurs dimensions et leurs couleurs naturelles, les espèces ou variétés de Champignons qu'il importe le plus de connaître pour éviter de funestes méprises. La rapidité avec laquelle la première édition s'est écoulée est d'un heureux présage pour la seconde, que nous avons augmentée et perfectionnée, non pas au coin du feu ou après quelques promenades aux environs de Paris, mais au milieu des forêts et dans les stations propres à chaque espèce de Champignon.

Rien n'a été négligé pour rendre ce travail de plus en plus digne des suffrages du public. Excursions fréquentes dans les bois, expériences ten-

CLAVAIRE. *CLAVARIA.*

Champignon ordinairement charnu et fragile, quelquefois d'une substance coriace, tantôt taillé en massue, tantôt divisé en rameaux qui s'élèvent dans une direction verticale. Point de chapeau distinct, sporules arrondies, disséminées sur toute la surface de la plante, à l'exception du pédicule.

CLAVAIRE CORALLOÏDE.

CLAVARIA CORALLOIDES.

Clavaria coralloides. LINN. Spec. 1652. BULL. Champ. t. 222. DC. Fl. Fr. 262. PERS. Champ. 252. ROQ. Hist. des Champ. 33. t. 1. f. 1. — *Clavaria flava.* LARBER. Fung. 2. 90. t. 3. f. 2.

On a donné à cette plante une foule de noms vulgaires. Ainsi on l'appelle, suivant les localités, *Barbe de chèvre* ou

tées sur les animaux, et quelquefois sur nos propres organes, avec les espèces réputées les plus vénéneuses; usage mille fois répété des espèces alimentaires, non seulement en France, mais dans les pays étrangers, où nous les avons récoltées nous-même, et où nous avons été à portée de varier et de multiplier nos recherches : voilà les garanties que nous pouvons offrir, non seulement aux habitans des villes et des campagnes qui se nourrissent de champignons, mais encore à tous ceux qui s'intéressent à la conservation de leurs concitoyens. Puissent-ils seconder nos efforts et contribuer à répandre un ouvrage entièrement consacré à l'utilité publique! Ce n'est point en criant au poison qu'on éloignera les pauvres gens de l'usage des Champignons; les déclamations, la menace même d'une mort cruelle ne les corrigera point : la véritable philanthropie consiste à instruire, à éclairer le peuple. Apprenez-lui à distinguer les bonnes et les mauvaises espèces de Champignons, les accidens seront alors beaucoup plus rares.

de bouc, *Pied de coq*, *Buisson*, *Ganteline*, *Tripette*, *Mainotte*, ou *Manine jaune*, etc.

Son tronc, très épais, se divise en un grand nombre de rameaux glabres, cylindriques, pleins, fragiles, taillés en branches de corail, et dont la surface est comme ondulée. Sa couleur est d'un jaune pâle; on en distingue plusieurs variétés ou sous-espèces, dont la couleur est tantôt flavescente ou blanchâtre, tantôt incarnat ou d'un rouge orangé.

Ce Champignon vient en automne dans les bois, où il s'élève à trois ou quatre pouces de hauteur. On le trouve dans les forêts d'Orléans, de Fontainebleau, de Saint-Germain; dans les bois de Montmorency, de Vincennes, de Meudon, etc. Il croît également dans les bois de nos provinces méridionales; on l'appelle *Manetos* à Toulouse.

La chair de la Clavaire coralloïde est blanche, cassante, d'une saveur agréable, d'une odeur légère de champignon; elle fournit une nourriture très saine et d'une digestion facile. J'en fais tous les ans une ample récolte dans les bois de Versailles et de Chevreuse. On la fait blanchir, puis on l'assaisonne simplement avec du beurre frais et un bouquet de fines herbes. Toutes les variétés de cette plante sont également usuelles et très estimées en Allemagne, en Italie, en Suisse, dans le Brabant, etc. Leur emploi culinaire est d'autant plus sûr qu'elles n'ont aucun trait de ressemblance avec les Champignons malfaisans; mais il faut les cueillir jeunes, car elles deviennent coriaces et indigestes en vieillissant.

Dans les pays où ces plantes croissent en abondance, on les conserve pour les manger pendant l'hiver. On les passe d'abord à l'eau bouillante, et après les avoir essuyées, on les fait macérer dans du vinaigre.

CLAVAIRE CENDRÉE. *CLAVARIA CINEREA.*

Clavaria cinerea. Bull. Champ. t. 354. DC. Fl. Fr. 263. Pers. Syn. 586. Chev. Fl. Par. 1. 105. Roq. Hist. des Champ. 34.

Cette espèce, appelée vulgairement *Mainotte* ou *Manine grise*, est d'une couleur cendrée ou fuligineuse. De son tronc épais s'élèvent un grand nombre de rameaux pleins, aplatis au sommet, sinueux sur les bords, longs de deux à six pouces, glabres et d'une texture fragile. Elle acquiert quelquefois un grand développement; Bulliard dit avoir observé des individus qui pesaient au-delà de cinq livres.

On la rencontre dans les bois en octobre et en novembre. Elle est assez rare aux environs de Paris; mais elle croît abondamment en Normandie et en Franche-Comté, où elle est d'un usage populaire. Elle a les mêmes qualités que l'espèce précédente, et elle offre, par conséquent, un aliment salubre aux pauvres habitans des campagnes.

CLAVAIRE AMÉTHYSTE.

CLAVARIA AMETHYSTEA.

Clavaria amethystea. Bull. Champ. t. 496. f. 2. Pers. Syn. 590. DC. Fl. Fr. 264. Chev. Fl. Par. 1. 106. Roq. Hist. des Champ. t. 1. f. 2.

La Clavaire améthyste est une jolie espèce qu'on trouve dans les bois et dans les bruyères, où elle se divise en

rameaux plus ou moins nombreux, glabres, cylindriques, pleins, fragiles, et ordinairement unis à leur surface.

Elle est entièrement de couleur lilas ou d'un violet plus ou moins intense, mais, en vieillissant, elle devient brune et presque noire; sa hauteur est d'un à deux pouces. Une variété a les divisions des rameaux plus nombreuses et comme crépues au sommet.

Cette petite plante a un goût très fin, et quelques amateurs la préfèrent aux autres espèces. Mais elle est rare, et ses formes sont si exiguës, qu'il est assez difficile d'en former un plat convenable.

CLAVAIRE NIVELÉE.

CLAVARIA FASTIGIATA.

Clavaria fastigiata. LINN. Spec. 1652. BULL. Champ. t. 358. DC. Fl. Fr. 262. ROQ. Hist. des Champ. 35. CHEV. Fl. Par. 1. 105. t. 7. f. 10. — *Clavaria pratensis.* PERS. Syn. 590.

Cette Clavaire, haute d'environ deux pouces et d'un beau jaune, a quelque ressemblance avec la Clavaire corail; mais elle est beaucoup plus petite. Son tronc, épais et nu à sa partie inférieure, se divise en une multitude de rameaux droits, glabres, bifurqués au sommet, et tous exactement de la même hauteur, comme s'ils avaient été taillés.

On la rencontre assez souvent dans les prés, dans les bruyères, sur la pelouse, aux bords des bois et des chemins.

Elle est également douée de qualités alimentaires. On la mange en Allemagne sous le nom de *Ziegenbart*, Barbe de chèvre.

CLAVAIRE BOTRYDE.

CLAVARIA BOTRYTIS.

Clavaria botrytis. Schæff. Fung. t. 176. Pers. Champ. 254. Chev. Fl. Par. 1. 105. Roq. Hist. des Champ. 35. — *Clavaria plebeia.* Jacq. Miscell. Austr. 101. t. 13.

Cette espèce a un tronc épais et blanchâtre. Ses ramifications sont nombreuses, cylindriques, une ou deux fois bifurquées, et terminées par d'autres plus courtes, légèrement comprimées au sommet, où elles prennent une teinte rosée.

Elle croît dans les bois, vers la fin de septembre. M. Chevallier l'a trouvée dans le parc de Saint-Cloud et dans les bois des environs de Versailles. Fort souvent elle forme un petit tronçon dont les branches, légèrement roses, sont comme avortées.

On la mange dans les Vosges et dans la Carinthie. L'épithète de *plebeia*, que lui a donnée Jacquin, indique qu'elle est d'un usage vulgaire.

CLAVAIRE CRÉPUE. *CLAVARIA CRISPA.*

Clavaria crispa. Jacq. Miscell. Austr. 2. 100. t. 14. f. 1. Pers. Champ. 255. Roq. Hist. des Champ. 36.

Ce Champignon, de forme arrondie, acquiert un volume considérable ; il a un tronc fort épais, d'où partent des ramifications charnues, aplaties en forme de lames crépues. Sa couleur est rousse ou jaunâtre.

Il croît ordinairement dans les bois de sapins. On en fait un grand usage en Sibérie, en Alsace et dans les Vosges.

CLAVAIRE EN PILON.

CLAVARIA PISTILLARIS.

Clavaria pistillaris. LINN. Spec. 1651. BULL. Champ. t. 244. PERS. Syn. 597. SCHÆFF. Fung. t. 169. LARBER. Fung. 2. 88. t. 3. f. 1. CHEV. Fl. Par. 1. 108.

Elle est simple, épaisse, haute de quatre à six pouces, arrondie au sommet en forme de massue, d'une teinte bistrée, fauve ou jaunâtre. On la trouve dans les bois de haute futaie.

On la mange dans les pays du Nord, bien qu'elle soit d'une saveur amère et d'une qualité médiocre.

La petite famille des Clavaires ne compte aucune plante vénéneuse; toutes les espèces sont alimentaires, à l'exception de quelques unes d'une nature coriace ou d'une trop petite dimension pour être cueillies. Voici la manière de les préparer :

Ragoût de Clavaires.

Ces plantes étant mondées, lavées à l'eau tiède et parfaitement égouttées, on les fait cuire avec du beurre, du persil, un peu de ciboule, du gros poivre et du sel; lorsqu'elles sont cuites, on y ajoute de la crème et des jaunes d'œufs. Pour les rendre plus moelleuses, on peut les nourrir, pendant la cuisson, avec quelques cuillerées de consommé ou de bouillon.

On les mange également avec toutes sortes de viandes. A Vienne, en Autriche, on les fricasse avec du beurre, et on les aromatise avec du basilic. Le villageois les fait simplement cuire avec du saindoux et un peu de sel.

IIe TRIBU.

HELVELLACÉES. *HELVELLACEÆ.*

Champignons surmontés d'une sorte de mitre charnue, libre ou adhérente au pédicule. Hyménium composé de thèques ou utricules entourées de paraphyses, renfermant ordinairement huit graines.

HELVELLE. *HELVELLA.*

Chapeau membraneux, souvent irrégulier, uni en dessus et en dessous. Utricules fixées à la face inférieure du chapeau; pédicule lisse ou sillonné, et quelquefois simplement lacuneux.

HELVELLE EN MITRE. *HELVELLA MITRA.*

Helvella mitra. LINN. Spec. 1649. BULL. Champ. t. 190. et 466. PERS. Syn. 615. DC. Fl. Fr. 243. ROQ. Hist. des Champ. 37. t. 1. f. 2. — *Helvella pallida.* SCHÆFF. Fung. t. 282. — *Helvella leucophœa.* SOWERB. Fung. t. 39. — TRATTIN. Fung. Austr. t. 200. LARBER. Fung. 2. 81. t. 1. f. 3.

Cette espèce est fragile et transparente comme de la cire; elle a un pédicule haut de deux à quatre pouces, lacuneux ou cannelé. Son chapeau est formé de plusieurs lobes réfléchis, diversement contournés, crépus et disposés en manière de mitre ou de croissant; il est d'abord adhérent au pédicule, puis entièrement libre.

La couleur de cette plante en fait distinguer trois variétés : la première est blanchâtre, la deuxième fauve, la troisième brune et quelquefois tout-à-fait noire. La variété blanche, qui est la plus grande, est regardée par quelques botanistes comme une espèce distincte. Les bords du chapeau n'adhèrent pas au pédicule, comme dans les autres variétés.

On trouve ce Champignon, en automne, dans les taillis épais. Je l'ai observé dans les bois de Vincennes et de Meudon. Toutes les variétés sont également alimentaires; elles ont une texture un peu ferme, d'un blanc de lait, et d'une saveur qui se rapproche de celle de la Morille.

HELVELLE ÉLASTIQUE.

HELVELLA ELASTICA.

Helvella elastica. Bulb. Champ. t. 242. DC. Fl. Fr. 244. Chev. Fl. Par. 1. 117. Roq. Hist. des Champ. 37. — *Helvella albida.* Pers. Syn. 616. — *Helvella fuliginosa.* Schæff. Fung. t. 320.

Également fragile et transparente, cette espèce a un pédicule grêle, cylindrique, fistuleux, uni à sa surface ou légèrement ondulé. Son chapeau, en forme de mitre, est mince, lisse, doux au toucher, ordinairement divisé en deux ou trois lobes verticaux, réfléchis ou contournés; ses bords sont quelquefois adhérens au pédicule. Les semences sortent par jets instantanés de la face supérieure du chapeau.

Cette plante, d'un blanc jaunâtre, a une variété d'une couleur brune ou fuligineuse. On la rencontre, au commencement de l'automne, dans les bois touffus. Elle a toutes les qualités d'un bon Champignon. Nos soldats en garnison à Versailles et à Saint-Germain vont la cueillir dans les bois, et la mangent cuite avec du beurre ou du saindoux.

Nous avons rencontré un jour plusieurs de ces braves mycophiles; ils étaient chargés de Champignons, parmi lesquels se trouvait l'Helvelle élastique. Je leur fis des observations sur quelques unes de ces plantes, et, d'après mon avis, ils les rejetèrent. Ils avaient ramassé le bolet rubéolaire et autres Champignons suspects.

HELVELLE COMESTIBLE.

HELVELLA ESCULENTA.

Helvella esculenta. PERS. Champ. 220. t. 4. ROQ. Hist. des Champ. 37. — *Helvella mitra.* SCHÆFF. Fung. t. 160. 161.

On reconnaît ce Champignon à la forme de son chapeau diversement plissé ou lobé, large de deux à trois pouces, et d'un brun rougeâtre. Le pédicule est fistuleux, non sillonné, souvent renflé à sa base, blanchâtre ou couleur de chair.

Cette espèce d'Helvelle croît, au printemps, dans les lieux élevés, en Bavière et dans les Vosges, où elle sert d'aliment comme les Morilles.

Toutes les Helvelles, surtout celles dont la consistance est charnue, fournissent un aliment agréable et sain; elles se rapprochent des Morilles par leurs caractères botaniques et par leurs qualités salubres. On n'en connaît aucune qui soit d'une nature vénéneuse ou suspecte.

Après les avoir épluchées, on les lave à l'eau tiède, et on les fait cuire avec du beurre, du persil et un peu d'eau. On peut y ajouter, avant de les servir, du lait et des jaunes d'œufs.

MORILLE. *MORCHELLA.*

Chapeau pédiculé, charnu, ovoïde, globuleux ou conique, relevé extérieurement de nervures anastomasées qui forment des cellules polygones où sont cachées les graines.

MORILLE COMESTIBLE.

MORCHELLA ESCULENTA.

Morchella esculenta. Pers. Syn. 618. DC. Fl. Fr. 570. Larber. Fung. 2. t. 1. f. 1. Roq. Hist. des Champ. 38. t. 1. f. 4 et 5. — *Phallus esculentus.* Linn. Spec. 1648.

Var. *Morchella conica.* Pers. Champ. 257. — *Morchella contigua.* Trattin. Fung. Austr. t. 6. f. 11. — *Phallus esculentus.* Fl. Dan. t. 33.

Ce Champignon est très reconnaissable à son chapeau percé d'alvéoles, qui ressemblent, en quelque sorte, aux rayons d'un gâteau de miel. Il offre plusieurs variétés qui tiennent à la forme et à la couleur du chapeau.

Son pédicule est plein, quelquefois creux intérieurement, uni, épais, blanchâtre, haut d'environ deux pouces; son chapeau est ordinairement ovale, parfois un peu conique ou pyramidal, creusé de cellules polygones, adhérent au pédicule, d'une couleur flavescente, blanchâtre ou cendrée, brune ou noirâtre, suivant les variétés.

La Morille comestible croît en abondance dans tous les bois des environs de Paris. Lorsque la température est douce et humide, elle commence à paraître vers la fin de mars ou dans les premiers jours d'avril. Je l'ai souvent cueillie dans le parc de Saint-Cloud, dans les bois de Vincennes, de Ville-d'Avray, de Meudon. On la trouve également dans les taillis de Montmorency et de Saint-Germain. Elle foisonne dans les bois de Buc, de Porchéfontaine, de Chevreuse et de Cernay. On la trouve ordinairement au pied des ormes et des frênes, le long des haies, dans les prés, dans les ga-

zons. La variété blonde se rencontre assez souvent dans les terrains sablonneux et un peu ombragés.

Le printemps est la saison des Morilles; elles demandent, pour éclore, une température humide, douce, une chaleur modérée. Un botaniste, qui semble prononcer un arrêt quand il parle, a dit d'un ton grave et solennel : « la Morille ne croît qu'au printemps, ne la cherchez pas dans une autre saison de l'année. » L'oracle avait prononcé, il n'y avait rien à répondre; on ne pouvait pas même invoquer les exceptions, les anomalies que la nature nous offre parfois dans le germe plus ou moins tardif des végétaux. Voici pourtant un fait que nous offrons aux botanistes qui ne se croient pas infaillibles. Nous avons trouvé il y a quatre ans, au mois d'octobre, dans le parc de la Cour Roland, non loin de Jouy, une superbe Morille blonde, et une autre beaucoup plus petite, de la même couleur, à deux ou trois pieds de distance de la première. Elles avaient poussé parmi le gazon, sous des tilleuls. M. de Germonville en fit faire un petit plat que nous trouvâmes délicieux; malheureusement c'était un ragoût en miniature. Nous avons oublié de compter les alvéoles du chapeau ; notre grand botaniste nous dira peut-être que ce n'était point des Morilles.

Ce Champignon est très délicat et très sain, il flatte également le goût et l'odorat, et on le sert sur les meilleures tables. Il n'est pas moins recherché en France qu'en Italie, en Allemagne et en Suisse, qu'en Angleterre et dans le Brabant. Les uns donnent la préférence aux Morilles blondes, d'autres estiment davantage les brunes et les noires. Lorsque les unes et les autres abondent, l'amateur peut les choisir suivant son goût et son caprice : au reste, elles ont à peu près le même parfum et la même saveur. On les mange, soit fraîches, soit desséchées, et on les apprête d'une infinité

de manières, au beurre, à l'huile, au gras, à la crême; mais il ne faut point les cueillir par la rosée ou immédiatement après la pluie; elles ont un goût moins fin, et elles ne peuvent se conserver.

MORILLE DÉLICIEUSE.

MORCHELLA DELICIOSA.

Morchella deliciosa. Fries. Syst. Mycol. 2. 8. Chev. Fl. Par. 1. 119. Roq. Hist. des Champ. 39. — *Fungus cavernosus.* Weinh. Herb. t. 533. f. 1.

Cette espèce se rapproche beaucoup de la Morille en cône, mais son chapeau prend une forme cylindrique; il est d'une couleur jaunâtre, haut d'environ deux pouces, marqué de côtes parallèles, liées par des rides transversales; ses aréoles sont profondes et linéaires. Le pédicule est creux et plus court que le chapeau.

On rencontre cette plante dans les lieux ombragés et sur le bord des champs : elle est plus sapide et plus délicate que la Morille ordinaire.

MORILLE A MOITIÉ LIBRE.

MORCHELLA SEMILIBERA.

Morchella semilibera. DC. Fl. Fr. 570. FRIES. Syst. Mycol. 2. 10. ROQ. Hist. des Champ. 39. *Helvella hybrida.* SOWERB. Fung. t. 238. — *Phallo-boletus esculentus.* MICH. Gen. Plant. 203. t. 84. f. 3.

Cette espèce ressemble à la Morille comestible, mais elle en diffère par son pédicule égal, plus mince et plus allongé. Son chapeau est d'un jaune pâle ou fauve, conique, aminci à l'extrémité, adhérent au pédicule par sa moitié supérieure seulement.

Elle a été trouvée, au printemps, dans les bois des environs de Paris. On la mange presque toujours confondue avec la Morille comestible.

On fait usage, en Italie, de plusieurs autres espèces qui n'ont pas encore été décrites d'une manière précise. On les vend, au marché de Florence, mêlées avec la Morille ordinaire. Micheli n'a fait qu'ébaucher les caractères des Morilles; il indique néanmoins leurs bonnes qualités sous les noms vulgaires de *Spugniolo buono, Spugniolo di capo tondo, Spugniolo longo, ceciato, tripetto*, etc. (Gen. plant. p. 203.)

Les Morilles sont très communes dans la Flandre et dans le Brabant. Sterbeeck a donné la figure d'une espèce particulière dont le chapeau est teint d'un bleu d'indigo intérieurement. Elle partage les qualités des autres Morilles.

On fait sécher ces différentes espèces ou variétés, ou bien on les conserve dans l'huile d'olive, pour les avoir plus tendres. On en fait une grande consommation en Normandie,

dans les départemens du Nord, du Pas-de-Calais, d'Indre-et-Loire, de la Sarthe, etc. Nous en avons reçu plusieurs fois des environs de Saint-Omer; elles étaient desséchées avec soin, et avaient presque le parfum des Morilles fraîchement cueillies.

On prépare les Morilles d'une infinité de manières. Voici les procédés les plus usités.

Ragoût de Morilles.

Épluchez, coupez en deux et lavez vos Morilles; égouttez-les bien en les essuyant, et mettez-les dans une casserole avec du beurre fin; faites sauter sur un feu assez vif, et lorsque le beurre est fondu, exprimez-y le jus d'un citron. Donnez encore quelques tours; ajoutez ensuite sel, gros poivre et un peu de muscade râpée.

Laissez cuire vos Morilles pendant une heure, et nourrissez-les par intervalles avec du bouillon ou du consommé. Lorsqu'elles sont cuites, vous les liez avec des jaunes d'œufs.

Morilles aux croûtons.

Passez les Morilles sur le feu avec du beurre, du sel, du gros poivre et un bouquet de fines herbes; faites sauter, et ajoutez un peu de farine; mouillez-les avec de l'excellent bouillon; faites-les cuire et réduire sur un feu doux; supprimez ensuite le bouquet de fines herbes; prenez des croûtons que vous aurez fait frire d'avance dans le beurre; faites une liaison avec trois jaunes d'œufs et une pincée de sucre en poudre que vous mêlez à vos Morilles, et versez le tout sur vos croûtons.

Morilles à l'italienne.

Épluchez, lavez et laissez égoutter vos Morilles; coupez-les en deux ou trois parts, suivant leur grosseur, et placez-les dans une casserole sur un feu vif, avec de l'huile d'olive, poivre, sel et un bouquet de fines herbes ; faites-les sauter quelques instans, ensuite y ajoutez du persil haché, de la ciboule et une pointe d'ail.

Continuez la cuisson sur un feu modéré; mouillez avec du bouillon et un verre de vin blanc ; et lorsque la cuisson est parfaite, servez avec du jus de citron et des croûtes bien rissolées.

Dans nos départemens méridionaux, on apprête les Morilles à la manière des ceps, ou bien on les mange farcies comme les aubergines. Ailleurs on les farcit avec de la volaille, des anchois, de la chapelure de pain, quelques fines herbes, et on les fait cuire entre deux bardes de lard. On aime à les savourer dans les pâtés chauds, dans la fricassée de poulet, l'émincé de volaille. Enfin rien n'est si délicat qu'une noix de veau entourée de Morilles, convenablement assaisonnée et cuite au four dans son jus.

On sent bien que tous ces mets friands ne regardent que l'homme dont la santé est ferme, l'estomac vigoureux ; encore faut-il qu'il soit réservé. Quant aux malades, aux convalescens, à tous ceux enfin qui ont les organes digestifs dans un état habituel de faiblesse ou d'irritation, nous leur défendons expressément tous les ragoûts de Morilles.

IIIᵉ TRIBU.

HYDNACÉES. *HYDNACEÆ.*

Champignons charnus, coriaces, sessiles ou pédiculés. Chapeau rarement régulier, oblique, quelquefois horizontal, quelquefois nul. Hyménium formé de pointes ordinairement cylindriques, quelquefois lamelleuses. Sporules petites, de forme arrondie.

HYDNE. *HYDNUM.*

Chapeau distinct, charnu ou coriace, pédiculé ou sessile. Membrane fructifère hérissée de pointes ou aiguillons en forme d'alène. Graines situées à l'extrémité des pointes.

HYDNE SINUÉ. *HYDNUM REPANDUM.*

Hydnum repandum. LINN. Spec. 1647. PERS. Syn. 555. DC. Fl. Fr. 292. SOWERB. Fung. t. 176. ROQ. Hist. des Champ. t. 2. f. 2. LARBER. Fung. 2. 108. t. suppl. f. 5. — *Hydnum sinuatum.* BULL. Champ. t. 172.

On trouve ce Champignon en automne dans tous les bois des environs de Paris. Il se plaît ordinairement sur les collines ombragées, et il s'y rassemble quelquefois en si grand nombre que la terre en est couverte. On le reconnaît à son chapeau blanchâtre ou couleur de chamois, large de deux ou trois pouces, charnu, convexe, ondulé et sinué sur les bords,

uni en dessus, garni à sa partie inférieure d'aiguillons fragiles, inégaux, d'une teinte un peu plus foncée. Le pédicule est blanchâtre, épais, tubéreux à sa base, et ordinairement excentrique.

C'est à tort qu'on a contesté ses qualités alimentaires. Sa chair est ferme, d'une blancheur permanente ; lorsqu'on la mâche crue elle est un peu poivrée, mais ce goût se dissipe par la cuisson. Comme ce Champignon est très abondant, les pauvres villageois pourraient en faire des provisions pour l'hiver, en le faisant sécher. On le mange dans plusieurs de nos départemens sous les noms d'*Eurchon* ou *Urchin*, d'*Érinace*, de *Rignoche*, de *Pied de mouton blanc*. On l'appelle *Penchinille* aux environs de Toulouse.

On l'emploie aussi comme aliment en Autriche et dans la Belgique, où il est assez commun, surtout dans la forêt de Soigne. Nous l'avons cueilli, non loin de Waterloo, en 1822.

Ainsi que quelques autres espèces d'une texture ferme, celle-ci a besoin d'une cuisson prolongée. On la coupe par morceaux qu'on passe à l'eau bouillante, et qu'on fait ensuite cuire avec du saindoux, du poivre, du sel, du persil, et du bouillon. C'est ainsi que je fais préparer ces champignons pour mon usage. On peut d'ailleurs les apprêter avec du beurre, de l'huile d'olive, de la graisse de volaille, une pointe d'ail, et un peu de verjus ou de suc de citron.

Un mycologue, s'appuyant sur un fait isolé, a peint ce Champignon comme une des espèces les plus vénéneuses. Que les amateurs se rassurent. Les nombreuses épreuves que nous avons faites sur nous-même, son usage généralement répandu en France, en Italie, en Allemagne, etc., ne laissent aucun doute sur ses bonnes qualités. Nous avons cueilli et mangé ce Champignon, avec MM. Bertin et Pou-

get, habiles médecins; avec M. Frosté, maintenant pharmacien major à l'armée d'Afrique; avec MM. Darthenay, Letellier et Balathier, jeunes littérateurs, aussi spirituels que friands; enfin avec M. de Louvain, M. de Germonville et autres mycophiles distingués de Versailles. (Voyez notre *Histoire des Champignons comestibles et vénéneux*, page 42-45.)

HYDNE ÉCAILLEUX.

HYDNUM SQUAMOSUM.

Hydnum squamosum. Bull. Champ. t. 409. DC. Fl. Fr. 293. Roq. Hist. des Champ. 46. — *Hydnum subsquamosum*. Bastsch. Fung. t. 10. f. 43. — *Hydnum imbricatum*. Linn. Spec. 1647.

Cette espèce se fait remarquer dans les bois, où elle croît ordinairement solitaire vers le mois d'octobre, par son chapeau très épais, d'un gris cendré ou fauve, convexe, arrondi, large de deux à quatre pouces, parsemé en dessus d'une multitude d'écailles brunes, hérissé en dessous de pointes cylindriques, d'abord blanches au sommet, puis d'un gris brun. Son pédicule est épais, et de la couleur du chapeau.

L'Hydne écailleux a le même goût et les mêmes qualités que l'espèce précédente. Les bêtes fauves en sont très friandes.

HYDNE VIOLET. *HYDNUM VIOLACEUM.*

Hydnum violaceum. THORE (inéd.) PERS. Champ. 249.

Ce Champignon, que le docteur Thore a fait connaître le premier, a un chapeau d'abord convexe, puis légèrement déprimé au centre, quelquefois en entonnoir très évasé dans sa vieillesse. Sa surface est peluchée, brunâtre, marquée de zones concentriques et ondulées. Les pointes varient du violet bien prononcé au violet pourpre ou lie de vin. On trouve une variété qui est d'un beau violet des deux côtés; celle-ci habite les bois de chêne; la première les bois de pins.

L'une et l'autre paraissent en automne dans les bois des environs de Dax. Elles ont un goût et une odeur très agréables, une chaire cassante, tendre, ce qui prouve leurs bonnes qualités, quoiqu'elles ne soient pas recherchées pour l'usage alimentaire. (Thore.)

HYDNE BLANC. *HYDNUM ALBUM.*

Hydnum album. PERS. Champ. 249. ROQ. Hist. des Champ. 46. — *Steccherino, o Dentino bianco.* MICH. Gen. Plant. t. 72. f. 2.

On trouve cette excellente espèce, en octobre et en novembre, dans les buissons et les bruyères. Elle est grande, épaisse, blanche, dans toutes ses parties. Son chapeau est glabre, ombiliqué, à bords réfléchis, et large de trois à quatre pouces. Sa chair est épaisse, ferme et d'un bon goût. Elle sert d'aliment en Italie, et particulièrement en Toscane.

On range également parmi les espèces usuelles l'Hydne cure-oreille (*Hydnum auriscalpium*, Linn. spec. 1648), petit Champignon de couleur brune ou bistrée, à pédicule latéral, portant un chapeau velu, semi-orbiculaire ou réniforme, garni en dessous d'un grand nombre d'aiguillons grêles et égaux. Il croît sur les cônes du pin sauvage, tombés à terre. On le mange en Toscane et en Gascogne comme une des meilleures espèces ; il est connu dans le département du Gers sous le nom de *Brouquichons*.

HÉRISSON. *HERICIUM.*

Champignon dénué de chapeau, rameux, tout hérissé de pointes, à l'exception du tronc ou pédicule.

HÉRISSON TÊTE DE MÉDUSE.

HERICIUM CAPUT MEDUSÆ.

Hericium caput Medusæ. Pers. Comm. Clavæf. 26. Roq. Hist. des Champ. t. 2. f. 3. — *Hydnum caput Medusæ.* DC. Fl. Fr. 281. — *Clavaria caput Medusæ.* Bull. t. 412.

Son tronc charnu, plus ou moins épais et blanchâtre, donne naissance à une multitude de fibrilles ou divisions simples, allongées, pointues, d'abord verticales comme celles des clavaires, ensuite tout-à-fait pendantes et rassemblées en touffes. Cette plante, d'un blanc de lait dans sa jeunesse, prend avec l'âge une couleur plus foncée ou d'un gris sale ; elle paraît à la fin de l'été sur les vieilles souches, sur les bois morts.

C'est une espèce usuelle en Italie, où elle est connue sous le nom de *Fungo istrice ;* on la mange rarement en France, quoiqu'elle soit très saine et d'un goût agréable.

HÉRISSON COMMUN.

HERICIUM COMMUNE.

Hericium commune. PERS. Champ. 251. — *Hydnum erinaceum.* BULL. t. 34. DC. Fl. Fr. 282. CHEV. Fl. Par. 1. 275. ROQ. Hist. des Champ. 47.

On rencontre ce Champignon, en automne, sur les vieux chênes ; il est sessile ou à pédicule court, cylindrique, peu régulier, d'où naissent une multitude d'aiguillons minces, qui pendent tous perpendiculairement et se terminent par étages.

Cette plante, d'une assez grande dimension, est toute blanche en naissant, ensuite d'un jaune pâle. Sa chair est ferme, constamment blanche. On l'apprête comme le Champignon de couche, dont elle a à peu près le goût.

HÉRISSON CORAIL.

HERICIUM CORALLOIDES.

Hericium coralloides. PERS. Comm. Clavæf. 23. ROQ. Hist. des Champ. 48.— *Hydnum coralloides.* SCHÆFF. Fung. t. 142. DC. Fl. Fr. 283. — *Hydnum ramosum.* BULL. t. 390.

Cette plante, la plus grande des espèces congénères, ressemble dans sa jeunesse à une tête de chou-fleur ; elle est

sessile, d'abord blanche, puis jaunâtre. Sa base charnue se divise et se subdivise en une infinité de rameaux diversement entrelacés et recourbés vers leur sommet. Ces rameaux sont garnis dans toute leur longueur de fibrilles pendantes, cylindriques et pointues, dont les plus allongées terminent les dernières divisions en formant des espèces de pinceaux.

Elle croît en automne sur les vieux troncs d'arbres, et principalement sur le chêne, en Suisse, en Lorraine, en Allemagne, etc. Sa substance est tendre et d'une saveur agréable de Champignon. On la prépare comme le Champignon de couche. On la fait aussi confire dans le vinaigre.

IV[e] TRIBU.

BOLÉTACÉES. *BOLETACEÆ.*

Champignons d'une substance charnue, coriace ou subéreuse, munie d'un hyménium poreux, formé de tubes sporulifères. Chapeau de forme variée, pédiculé ou sessile. Dans quelques espèces l'hyménium est soudé avec le chapeau, et forme avec lui un corps presque homogène ; dans d'autres on peut l'en détacher facilement.

HYPODRYS. *HYPODRYS.*

Champignon charnu à pédicule latéral. Hyménium formé de tubes libres, cylindriques, renfermant les sporules.

HYPODRYS HÉPATIQUE.

HYPODRYS HEPATICUS.

Hypodrys hepaticus. DC. Fl. Fr. 297. Pers. Syn. 549. Schæff. Fung. t. 116-120. Roq. Hist. des Champ. t. 2. f. 4. — *Boletus buglossum.* Fl. Dan. t. 1039. — *Fistulina buglossoides.* Bull. t. 464 et 497.

Ce Champignon, à qui Solenander a donné le nom d'Hypodrys dans ses *Consultations de médecine*, parce qu'il croît au pied des chênes, varie dans sa forme et dans ses dimensions. Il est charnu, mollasse, d'un rouge brun, plus ou moins lobé, sessile, ou fixé latéralement à un pédicule très court. Sa face supérieure est d'abord parsemée de papilles, qui, vues à la loupe, se présentent sous la forme de rosettes pédicellées, et disparaissent avec l'âge. Les tubes qui recouvrent la face inférieure sont grêles, inégaux, séparés les uns des autres, blancs, puis jaunâtres et comme frangés à leur orifice ; ils répandent une grande quantité de sporules rousses.

On trouve l'Hypodrys hépatique sur les vieilles souches, le plus souvent au pied des vieux arbres. Il est commun dans la forêt de Saint-Germain, non loin de Poissy, où je l'ai observé plusieurs années de suite, vers la fin de septembre. Je l'ai également récolté dans les bois de Marly et de Vaucresson. On l'appelle en France *Foie de bœuf, Langue de bœuf, Glu de chêne.* En Toscane, on le nomme *Lingua di castagno, Rossa buona.* Sa substance est épaisse, veinée, rougeâtre, d'un goût un peu acide, sans odeur déterminée :

elle ressemble à la chair fraîche des animaux ou à la pulpe de betterave cuite.

Par son volume et sa saveur agréable, ce Champignon doit être mis au nombre des espèces alimentaires les plus utiles. Un seul peut fournir amplement de quoi faire un bon repas; toutefois on recherche de préférence ceux qui ne sont pas trop développés, comme plus tendres et d'une digestion plus facile.

Après l'avoir épluché, lavé et bien essuyé, on le passe à l'eau bouillante, et on le fait cuire avec du beurre, du persil, de la ciboule, du poivre et du sel; on y ajoute ensuite des jaunes d'œufs. On le mange également cuit sous la cendre, et coupé par tranches, en y ajoutant une liaison.

A Vienne en Autriche, on le coupe par petites tranches, et on le mange en guise de salade, avec la chicorée et la mâche. On le fait également cuire avec de la viande, et on y ajoute de la crême ou du jus de citron.

POLYPORE. *POLYPORUS.*

Chapeau sessile ou pédiculé, latéral ou central, parfois multiplié et rameux. Tubes réunis et soudés avec la substance du chapeau.

POLYPORE PIED-DE-CHÈVRE.

POLYPORUS PES CAPRÆ.

Polyporus pes capræ. PERS. Champ. 241. t. 3. f. 1 et 2.

Ce Polypore est connu dans les Vosges sous le nom de *Pied de mouton noir*. Il a un pédicule latéral, court, épais,

simple ou divisé, d'un vert jaunâtre, portant un ou plusieurs chapeaux arrondis, assez épais vers leur insertion avec le pédicule, d'une couleur bistrée, avec les bords réfléchis et ondulés. Les tubes sont larges, de la même couleur que le pédicule.

Le docteur Mougeot a découvert cette nouvelle espèce dans les Vosges. Elle vient aux environs de la petite ville de Bruyères, en été et en automne, dans les forêts de sapins, où elle acquiert un assez grand volume lorsqu'il y a plusieurs chapeaux sur le pédicule. Sa chair est ferme, blanchâtre et d'un goût agréable de Champignon.

POLYPORE EN BOUQUET.

POLYPORUS FRONDOSUS.

Polyporus frondosus. Fries. Syst. Mycol. 1. 355. Chev. Fl. Par. 1. 260. Fl. Dan. t. 952. Roq. Hist. des Champ. 57. — *Boletus ramosissimus.* Schæff. Fung. t. 127 et 129. — *Boletus intybaceus.* Baugm. Lips. 631.

Cette espèce, parfois d'une très grande dimension, est formée d'une grande quantité de chapeaux assez semblables à des feuilles de chicorée, comprimés, ridés ou tuberculeux, d'une couleur grisâtre ou fuligineuse. Les pores et le pédicule sont d'un blanc de neige. On la rencontre en septembre et octobre, au pied des vieux chênes.

Sa chair est très blanche, ferme, cassante, d'une saveur et d'une odeur agréables de Champignon. Paulet vante beaucoup sa bonne qualité ; loin d'incommoder, elle semble, dit-il, rendre plus légers ceux qui s'en régalent.

Ces Champignons sont quelquefois si volumineux qu'un

seul peut suffire au repas de la plus nombreuse famille ; on en a vu qui pesaient vingt, trente livres, et même davantage. Dans quelques provinces on les désigne sous le nom de *Coquilles* ou de *Coquillier en bouquet* ; dans les Vosges, sous celui de *Couveuse*, ou *Poule de bois*.

POLYPORE GIGANTESQUE.

POLYPORUS GIGANTEUS.

Polyporus giganteus. PERS. Syn. 521. CHEV. Fl. Par. 1. 260. ROQ. Hist. des Champ. 57. — *Boletus acanthoides*. BULL. Champ. t. 486. DC. Fl. Fr. 121. — *Boletus mesentericus*. SCHÆFF. t. 267.

Ce Polypore, d'un rouge de brique ou d'un brun fuligineux, se montre en automne, sur les vieilles souches, où il forme des groupes très étendus, et parvient souvent à une grandeur extraordinaire. Son pédicule, cylindrique à la base, s'évase d'un côté en un demi-chapeau ondulé, diversement contourné, zôné, très mince, surtout vers les bords. Les tubes sont fort courts, et se prolongent jusque sur le pédicule.

Il est également alimentaire, mais il a besoin d'une longue cuisson, ainsi que l'espèce précédente.

POLYPORE TRUFFE. *POLYPORUS TUBER.*

Polyporus tuber. Roq. Hist. des Champ. 57.—*Savatelle-truffe.* Paul. Champ. 122.

Cette espèce, que Paulet a décrite sous le nom de Savatelle-truffe, présente une surface chagrinée ou grenue, semblable à celle de la truffe noire, dont elle a d'ailleurs la couleur, le goût et le parfum. Son chapeau, large de deux ou trois pouces, est garni en dessous de pores blancs, qui prennent une teinte rousse avec l'âge. Le pédicule est latéral, plein, de la couleur des pores, et de la même substance que le chapeau.

Toute la plante est d'une texture ferme, cassante, blanche et de bon goût; aussi est-elle fort recherchée. On la trouve aux environs d'Angers, et dans le Bas-Languedoc.

POLYPORE TUBÉRASTRE.

POLYPORUS TUBERASTER.

Polyporus tuberaster. Roq. Hist. des Champ. 58. — *Polyporus esculentus.* Mich. Gen. Plant. 131. t. 71. f. 1. — *Boletus tuberaster.* Jacq. Collect. Austr. Suppl. t. 8 et 9. — *Tuberaster fungos ferens.* Boccon. Mus. t. 300. Bat. Fung. Arim. t. 24.

Ce Champignon, si renommé en Italie, croît aux environs de Naples, sur une espèce de tuf volcanique, très poreux, de nature argileuse et calcaire, qui lui sert pour ainsi dire de matrice. Sa racine forte, tubéreuse, vivace, quelquefois

d'un volume considérable, offre à sa superficie une matière blanchâtre, fongueuse, d'où s'élèvent presque en tout temps des Champignons. On transporte d'un pays à l'autre cette racine appelée vulgairement *Pierre à Champignons*, *Pietra fungaia*, sans qu'elle perde sa faculté reproductive. On la place ordinairement dans un lieu chaud et humide, et, à l'aide de quelques arrosemens, elle se couvre de Champignons sous très peu de jours. A Naples et à Florence, on la tient dans les caves. On pourrait la conserver en France dans une serre tempérée.

Dans les premiers momens de leur naissance, ces Champignons sont blanchâtres, finement peluchés et à peu près semblables à des pousses d'asperge. Peu à peu le chapeau s'arrondit et prend une teinte fauve ou dorée ; ensuite il s'évase en parasol, se creuse en entonnoir, et acquiert quelquefois huit à dix pouces d'étendue. Les pores sont blanchâtres, anguleux et décurrens. Le pédicule est un peu renflé à la base et au sommet; haut de quatre à cinq pouces, et d'une teinte flavescente.

Les amateurs de Champignons cultivent avec soin, en Italie, cette espèce de Polypore qui leur offre un mets des plus délicats. Sa substance est charnue, d'un goût et d'un parfum très agréables. On peut l'apprêter comme les Morilles ou le Champignon de couche. A Naples, on le coupe par petites tranches qu'on fait cuire dans du lait, et frire ensuite au beurre ou à l'huile.

En Allemagne, on mange le Polypore blanchâtre (*Polyporus ovinus*) et le Polypore de Carinthie (*Polyporus Carinthiacus*). Ces Champignons croissent par groupes dans les bois de sapins. Le Polypore ombellé (*Polyporus umbellatus*) est également alimentaire.

Mais si le groupe des Polypores nous offre des espèces

usuelles et de bonne qualité, on y trouve aussi des Champignons vénéneux, ou du moins suspects. Il faut, en général, se défier des Polypores qui ont un pédicule latéral, et ne jamais faire usage des espèces dont la texture est très coriace.

BOLET. *BOLETUS.*

Chapeau charnu, convexe, arrondi, pédiculé. Tubes ordinairement cylindriques, anguleux, sporulifères, réunis, faciles à détacher de la substance charnue du chapeau. Pédicule lisse, quelquefois écailleux ou pourvu d'un anneau.

BOLET BRONZÉ. *BOLETUS ÆREUS.*

Boletus æreus. Bull. t. 385. DC. Fl. Fr. 329. Pers. Syn. 511. Chev. Fl. Par. 1. 267. Roq. Hist. des Champ. 60. t. 3. f. 1, 2 et 3. t. 4. f. 1.

Dans nos provinces méridionales, on appelle cette espèce *Cep noir* ou *Cep bronzé.* Elle présente un chapeau arrondi, convexe, fort épais, un peu ondulé en ses bords, large de trois à six pouces, d'une couleur fuligineuse ou d'un brun noirâtre, avec une légère teinte de rouge qui lui donne un aspect velouté. Sa chair est ferme, très blanche, un peu vineuse vers la peau. Les tubes sont très fins, d'un blanc de lait ou d'un jaune de soufre. Le pédicule est tantôt cylindrique et d'une grosseur à peu près égale dans toute son étendue, tantôt renflé à sa base, d'un blanc jaunâtre, brun ou fauve, et plus ou moins réticulé.

Ce Champignon n'est pas à beaucoup près aussi abondant dans les bois des environs de Paris que l'espèce suivante; on

l'y rencontre néanmoins depuis le mois de juillet jusqu'au mois d'octobre, surtout dans les bois de Marly, de Vaucresson, de Sainte-Geneviève, de Montfermeil, etc.

Nous avons cueilli la variété à tubes blancs, dans la forêt des Ardennes, dans la forêt de Loches (Indre-et-Loire), dans les bois des Pyrénées et des environs de Figuères. Elle est remarquable par ses tubes réguliers, nombreux, par ses pores d'un blanc mat, par son pédicule très épais, cylindrique, haut de quatre à six pouces, d'un blanc fauve, plus ou moins sillonné de stries longitudinales d'une teinte plus foncée. Quelquefois ce pédicule prend la forme d'une toupie ou d'un gros oignon, et il est si court, que le chapeau qui le surmonte touche presque à terre. Ce Champignon contraste singulièrement avec le Bolet bronzé décrit et figuré par Bulliard. On reconnaît à peine celui-ci, tant sa structure est grêle; les lignes qui serpentent sur le pédicule forment un réseau symétrique qui n'est point dans la nature. Au reste, il est aisé de voir que cet estimable naturaliste n'a guère observé que les Champignons qui croissent aux environs de Paris. Les espèces méridionales ont des formes plus belles, plus hardies, des couleurs plus vives, plus variées.

Quelques amateurs trouvent le Cep bronzé plus délicat que le Cep ordinaire (*Boletus edulis*). Il cache sous sa robe enfumée une chair ferme, appétissante, d'un blanc de neige, d'un parfum suave. Le célèbre auteur de l'*Almanach des Gourmands*, M. Grimod de La Reynière, le préférait à tous les Champignons connus, et il eût passé volontiers sa vie dans les bois, pour y cueillir *ces divins cryptogames à tête de nègre*, c'est ainsi qu'il les appelait. Je crois encore le voir dans les taillis de Sainte-Geneviève, trébuchant de temps en temps par l'inégalité du sol, tout couvert de sueur, mais plein de courage et rayonnant de plaisir dans l'espoir d'une abon-

dante récolte. J'entends encore ses cris de joie lorsqu'il découvrait ces Champignons sous la fougère ou à l'ombre des chênes. Que de bons mots! que d'heureuses saillies lorsqu'on les servait tout fumans sur sa table!

BOLET COMESTIBLE. *BOLETUS EDULIS.*

Boletus edulis. BULL. t. 60. et t. 494. DC. Fl. Fr. 330. ROQ. Hist. des Champ. 61. t. 4. f. 2. t. 5. f. 1, 2 et 3. — *Boletus esculentus.* PERS. Observ. Mycol. 1. 23. — *Boletus bovinus.* LINN. Spec. 1646. BOLT. Fung. 2. t. 85.

On reconnaît aisément cette excellente espèce à son chapeau plus ou moins large, convexe, un peu ondulé sur les bords, d'une couleur fauve, quelquefois d'un rouge de brique, quelquefois blanchâtre ou plus ou moins brun. Sa substance intérieure est ferme, d'un beau blanc que le contact de l'air n'altère point. Ses tubes sont réguliers, très fins, d'abord blancs, ensuite jaunes ou d'une teinte olivâtre. Le pédicule est épais, tubéreux et plus ou moins renflé à sa base, quelquefois très élevé, quelquefois très court, légèrement réticulé, blanchâtre ou fauve, souvent atteint par les limaces, ainsi que le chapeau.

Ce Champignon croît abondamment, en été et en automne, dans les bois et les lieux couverts. Lorsque le printemps est chaud et pluvieux, on le rencontre aussi en mai et en juin; mais il est moins ferme et moins sapide que lorsque la saison est plus avancée. Il varie singulièrement dans sa couleur et dans ses dimensions. On en trouve dont le chapeau est d'un roux tendre, de couleur noisette ou presque blanchâtre. D'autres sont d'un bistre rougeâtre, ou bien d'une couleur

brune et comme enfumée. Il en est dont le pédicule est si court qu'on aperçoit à peine le Champignon à travers la mousse ou les feuilles sèches, tandis que d'autres s'élèvent à la hauteur de sept ou huit pouces et même plus, au milieu des bruyères. J'en ai cueilli dans la forêt de Rambouillet et dans les bois de Chevreuse, dont le chapeau avait près d'un pied de diamètre, et la tige dix pouces de hauteur.

D'après cette différence dans l'élévation du pédicule, dans la couleur et l'étendue du chapeau, le docteur Paulet a cru pouvoir admettre cinq ou six espèces distinctes; mais, suivant nous, ce sont autant de variétés qu'il faut ramener à l'espèce principale, qui est le *Boletus edulis*.

Cette espèce est européenne, et toutes ses variétés sont délicieuses. La pulpe en est fine, d'un parfum agréable, d'une blancheur permanente, surtout dans les jeunes individus, qu'on doit toujours préférer. On la désigne dans nos provinces sous les noms de *Cep*, de *Gyrole*, de *Bruguet*, de *Potiron*, etc; en Italie, sous les noms de *Porcino*, de *Ceppatello buono*. Les bœufs, les moutons, les porcs, les cerfs la recherchent avec avidité.

On fait une grande consommation du Bolet comestible dans le midi de la France, principalement à Bordeaux et à Bayonne. Dans la Lorraine, on le mange sous le nom de *Champignon polonais*, parce que ce sont des Polonais de la suite de Stanislas Lekzinski qui montrèrent qu'on pouvait en faire usage sans danger. On le mange également en Hongrie, dans la Volhinie russe et autres pays septentrionaux. M. de Vassal l'a récolté aux environs de Saint-Pétersbourg, où il est assez commun, et il lui a trouvé le même goût qu'aux Ceps du Périgord.

Les meilleurs Ceps croissent sur les coteaux boisés, dans

les taillis plantés de châtaigniers et de chênes, dans les bruyères, au bord des prés montueux et un peu ombragés. Dans le Midi, la première récolte se fait dans le mois de mai; ils sont alors d'une couleur fauve. Ceux qui viennent en juillet, août et septembre ont en général la robe plus foncée, plus brune et un goût plus agréable. On en récolte aussi en novembre et en décembre, lorsque la température n'est pas trop froide, mais la chair en est moins épaisse, moins savoureuse. Ces Champignons, dont la qualité nutritive et salubre ne saurait être contestée, offrent une précieuse ressource aux habitans des campagnes. Ils sont quelquefois si volumineux, qu'un ou deux suffisent pour le repas de plusieurs personnes.

Nous lisons, dans une nouvelle Flore, qu'on néglige de ramasser les Ceps comme aliment aux environs de Paris; si l'auteur de ce livre veut prendre la peine d'interroger les médecins de Versailles et des villages voisins, tels que MM. Mora, Despagne, Lemaire, etc., ils lui diront que, depuis la publication de notre *Histoire des Champignons comestibles et vénéneux,* presque tout le monde les ramasse et les mange avec plaisir dans le département de Seine-et-Oise.

Récolte des Ceps.

Lorsqu'on les cueille pour l'usage culinaire, il est essentiel de les examiner avec le plus grand soin, car on court le risque de s'empoisonner si on les confond avec les faux Ceps, et surtout avec une espèce particulière qui porte un chapeau à peu près de la même couleur, mais dont les pores sont rougeâtres : nous avons donné à celle-ci le nom de Bolet pernicieux, *Boletus perniciosus.* Il est encore quelques espèces malfaisantes qui peuvent donner lieu à de graves méprises,

car elles ont, ainsi que le Bolet comestible, un chapeau plus ou moins fauve et des tubes jaunâtres; mais elles en diffèrent singulièrement par le goût, le parfum et la couleur de leur substance intérieure. Il faut absolument rejeter tous les Bolets dont la chair est grenue, d'une odeur et d'un goût désagréables, d'une couleur grisâtre, ou dont la pulpe, d'abord blanche quand on l'entame, se colore bientôt après en vert, en bleu ou en brun; ceux qui ont un pédicule grêle, allongé, rougeâtre ou marqué de stries pourpres, le dessus d'un gris verdâtre, comme marbré, la chair molle, spongieuse, d'une odeur de soufre; enfin, ceux qui, au lieu de se ramollir, se durcissent et deviennent coriaces par la cuisson. (Voyez la figure et la description de ces espèces dans notre *Traité des Champignons.*)

En traçant les principales préparations des Ceps, nous confondrons le Bolet bronzé et le Bolet comestible, ainsi que leurs variétés, toutes recommandables par leur délicieux arome. Les Bordelais préfèrent ces Champignons aux mets les plus exquis. L'huile d'olive, qu'ils emploient au lieu de beurre, les rend plus moelleux et plus sapides.

Ceps à la bordelaise.

On choisit les plus jeunes individus, ou du moins ceux dont la chair est ferme, blanche, parfumée; et après en avoir retranché l'hyménium ou la partie poreuse, ainsi que le pédicule, on les fait revenir pendant quelques instans sur le gril pour en dégager l'humidité surabondante. Puis on les presse légèrement entre deux linges, on les essuie, et on les fait cuire avec de l'huile d'olive, du persil et de l'ail hachés, du poivre et du sel. On ajoute vers la fin un peu de jus de citron.

Ce procédé, que nous employons nous-même, diffère peu du mode de préparation qu'on suit à Bordeaux, et que nous a communiqué notre excellent ami, M. Beyerman. On prend une partie des tiges les plus saines, et on en compose, avec de l'ail, du persil, du poivre et du sel, un hachis qu'on fait revenir dans de l'huile d'olive fine. Puis on ajoute les Ceps passés sur le gril, et leur cuisson se termine dans ce condiment.

Ceps aux fines herbes.

Après avoir épluché les Ceps, on les laisse mariner pendant quelque temps dans l'huile avec poivre et sel. Ensuite on les fait cuire sur le plat ou dans la tourtière, avec du beurre frais, des ciboules, des échalotes, du persil et de l'estragon hachés menu, du gros poivre, du sel et de la chapelure de pain.

A la campagne, on les mange cuits simplement sur le gril, et assaisonnés de beurre, de sel et de poivre, ou bien on les fait cuire dans la poêle avec du beurre, du saindoux ou de l'huile. C'est un mets populaire dans les cantons voisins des grandes forêts.

Dans les fermes des Basses-Pyrénées, les maîtres, les domestiques et les ouvriers se régalent avec des Ceps cuits au four sur un plat, et assaisonnés de sel, d'huile, d'ail et de persil. C'est quelquefois leur principal repas.

Attelets de Ceps à l'italienne.

Faites revenir vos Ceps sur le gril, pressez-les dans un linge, et coupez-les en quatre, six ou huit morceaux, suivant leur grosseur. Ayez autant de petites lames de lard.

Enfilez tour à tour un morceau de Cep et un morceau de lard, jusqu'à ce que vos attelets soient garnis. Assaisonnez-les avec du sel, du poivre, et du persil haché; trempez-les dans l'huile et panez-les. Faites-les cuire sur le gril, et arrosez-les de temps en temps avec l'huile qui a servi à l'assaisonnement.

Potage aux Ceps.

Coupez par tranches une demi-douzaine de Ceps épluchés avec soin; mettez-les dans une casserole avec du sel, du gros poivre, un peu de muscade, une livre de maigre de jambon émincé, une demi-livre de croûte de pain et quatre onces de beurre frais. Faites cuire le tout sur un feu vif pendant une heure, et mouillez de temps en temps avec de l'excellent bouillon. Passez ensuite à travers une étamine. Remettez votre purée sur un feu doux, en ajoutant du bouillon pour l'éclaircir; laissez mijoter pendant vingt minutes, et versez le tout dans la soupière, après y avoir mis des croûtons passés au beurre. Surtout que le potage soit chaud et d'un bon goût.

Dans les pays où ces Champignons abondent, on les coupe par tranches qu'on enfile et qu'on fait sécher. Ailleurs, on les passe au four ou à l'étuve, et on les conserve pour l'hiver. On en reçoit, tous les ans à Paris, une grande quantité du département de la Gironde. Lorsqu'on veut en faire usage, on les fait revenir dans de l'eau tiède ou dans du bouillon, et on les apprête ensuite comme des Ceps nouveaux. Quelques amateurs les râpent et en font des coulis, des potages, des crêmes, etc.

BOLET RUDE. *BOLETUS SCABER.*

Boletus scaber. Bull. Champ. t. 132, et 489. f. 1. Pers. Syn. 505. DC. Fl. Fr. 336. Roq. Hist. des Champ. 71. t. 9. f. 1.

Cette espèce est très commune dans tous les bois, en été et en automne. On la reconnaît à son pédicule hérissé de petites aspérités ou écailles noirâtres, hautes de cinq à six pouces, plein, cylindrique, un peu renflé à sa base, aminci à sa partie supérieure. Son chapeau est charnu, hémisphérique, large de trois à six pouces, tantôt d'une couleur cendrée ou d'un jaune terne, tantôt brunâtre ou fuligineux. Ses tubes sont allongés, ordinairement blancs ou d'un gris de perle, quelquefois roussâtres. Sa chair est blanche, un peu molle, d'une odeur de Champignon et d'un goût légèrement acide.

On peut en toute sûreté faire usage de ce Champignon, surtout lorsqu'il est jeune et dans son premier développement. J'en mange tous les ans aux environs de Paris; mais je n'y trouve ni le goût ni le parfum des véritables Ceps. Lorsque ceux-ci abondent, je laisse le Bolet rude sur la lisière des bois.

BOLET ORANGÉ.

BOLETUS AURANTIACUS.

Boletus aurantiacus. Bull. Champ. t. 489. f. 2. DC. Fl. Fr. 337. Pers. Champ. 234. Roq. Hist. des Champ. 72, t. 9. f. 1 et 2.

Ce beau Champignon se montre en automne au bord des bois ou dans les bruyères. Il croît abondamment dans les bois de Sainte-Geneviève, de Meudon, de Verrières, de Gonart, de Satory, de Ville-d'Avray, etc. Il est très reconnaissable à son chapeau orbiculaire, bombé, ordinairement très ample, de couleur orangée ou fauve, quelquefois d'un rouge brun ou d'un roux très tendre, doublé de tubes allongés, très fins, d'un blanc mat ou de couleur paille à leur orifice ; à son pédicule élevé, blanchâtre, couvert de petites écailles rousses, quelquefois très épais, quelquefois renflé au milieu ou d'une grosseur égale, excepté au sommet, où il est un peu plus mince.

On l'appelle vulgairement *Roussile, Gyrole rouge*, etc. Sa chair est blanche, parfois d'une teinte rosée, un peu visqueuse, surtout après les grandes pluies. Au reste, il n'a rien de malfaisant, et, malgré le témoignage défavorable de Bulliard, on peut le manger sans crainte, ainsi que l'espèce précédente, ayant soin de cueillir de préférence les jeunes individus dont la substance et plus ferme et plus savoureuse. Dans nos courses mycologiques, nous avons montré ce Champignon à plusieurs gardes forestiers qui s'en régalent maintenant sans inquiétude. Auparavant ils n'osaient pas y toucher.

Paulet dit que ce Bolet a un goût d'Oronge. Lorsque les Ceps sont rares, je le cueille volontiers, et je le mange assai-

sonné de beurre ou d'huile d'olive, après l'avoir fait revenir sur le gril ; mais quelle différence entre la délicieuse Oronge et ce Champignon d'une qualité assez médiocre ! On l'apprête d'ailleurs comme les Ceps, et on en relève le goût avec un peu de muscade ou autre substance aromatique. L'huile d'olive et une pointe d'ail le rendent aussi plus sapide.

Ve TRIBU.

AGARICÉES. *AGARICEÆ.*

Champignons pourvus d'un chapeau ordinairement pédiculé, charnu, rarement subéreux. Hyménium situé à la partie inférieure du chapeau, formé par des lames ou des feuillets rayonnans. Sporules petites, globuleuses, disposées dans des utricules linéaires.

CHANTERELLE. *CANTHARELLUS.*

Chapeau charnu ou membraneux, relevé en dessous par des plis ou nervures ordinairement bifides, rameuses vers le sommet. Sporules blanches, arrondies, s'échappant de toute la partie inférieure.

CHANTERELLE COMESTIBLE.

CANTHARELLUS CIBARIUS.

Cantharellus cibarius. Fries. Syst. Mycol. 1. 318. Chev. Fl. Par. 1. 240. Roq. Hist. des Champ. 76. t. 10. f. 1 et 2. — *Agaricus cantharellus.* Linn. Spec. 1639. Bull. t. 62 — *Merulius cantharellus.* Pers. Syn. 488. DC. Fl. Fr. 341. Larber. Fung. t. Supp. f. 3.

C'est un joli Champignon tout jaune ou couleur d'or, qui foisonne dans nos bois, où il se fait remarquer par un petit chapeau d'abord arrondi et convexe, et qui prend ensuite, en se développant, la forme d'un petit entonnoir dont les bords sont diversement contournés, et comme frisés ou festonnés. La face inférieure de ce chapeau est marquée de nervures une ou deux fois bifurquées, et décurrentes sur un pédicule ordinairement court, plein et charnu.

La Chanterelle comestible se plaît dans les lieux frais et ombragés. On la rencontre à chaque pas dans les taillis de Meudon, de Versailles, de Saint-Germain, de Montmorency, de l'Ile-Adam, etc., où elle se montre depuis le mois de juin jusqu'au mois d'octobre; elle paraît même un peu plus tôt, lorsque la température est douce et humide. Son usage, répandu dans toutes les provinces, lui a valu une foule de noms vulgaires, tels que ceux de *Gérille, Gyrole, Cheveline, Chevrette, Gingoule, Jeaunelet, Girandet, Escraville, Mousseline, Cassine, Gallinace, Crête de coq*, etc. Dans quelques départemens du Midi on l'appelle *Cabrillos*. En Allemagne, elle porte le nom de *Pfifferling*.

Peu de Champignons offrent autant de sécurité que la Chanterelle; elle est si reconnaissable à son chapeau plus ou

moins jaune et singulièrement contourné, qu'il est impossible de la confondre avec d'autres plantes d'une nature vénéneuse. Sa chair est d'ailleurs blanche, cassante, d'une odeur légère de Champignon, et d'un goût piquant, mais agréable. Nous avons signalé, tant à Paris qu'en province, les qualités salubres de ce Champignon, et c'est aujourd'hui un aliment très recherché dans plusieurs campagnes où personne ne voulait ou n'osait le cueillir. Au château de la Cour-Roland, où nous en avons introduit l'usage, M. de Germonville ne croirait pas faire un bon dîner, si on ne lui servait un plat de Chanterelles. Ces petits Champignons abondent dans son parc, situé à une petite lieue de Versailles, et dans tous les bois des environs.

Préparation des Chanterelles.

Après avoir épluché et lavé les Chanterelles, on les passe à l'eau bouillante; ensuite on les fait cuire avec du beurre frais, un peu d'huile d'olive, de l'estragon haché, du poivre, du sel et un peu de zeste de citron. Lorsqu'elles sont cuites, on les laisse mijoter sur un feu doux pendant quinze ou vingt minutes, et on les arrose de temps en temps avec du bouillon ou de la crême, ou bien on les lie avec des jaunes d'œufs.

On peut également préparer les Chanterelles avec de la volaille, des tendons de veau ou toute autre viande, en ajoutant à l'assaisonnement ordinaire un peu de jus de citron. Dans nos départemens du Sud, on les marie avec des cuisses d'oies confites. Apprêtés de la sorte, ces Champignons ont une couleur dorée qui charme l'œil et promet de nouveaux plaisirs.

Mais ne perdons pas de vue le père de famille, le laboureur peu aisé, et tous ces hommes utiles qui vivent au milieu des champs. Ils pourront apprêter simplement les Chante-

relles avec du beurre, de l'huile ou de la graisse, du poivre et du sel. En y ajoutant des tranches de pain grillé, ils auront un plat suffisant pour une famille entière. On peut aussi incorporer ces Champignons dans une omelette après les avoir passés à l'eau bouillante, ou bien les mêler avec des œufs brouillés.

AGARIC. *AGARICUS.*

Feuilles minces, sporulifères, fixées à la face inférieure du chapeau, rayonnantes du centre à la circonférence, ordinairement simples et alternativement plus courtes. Chapeau quelquefois recouvert d'un volva à la naissance du Champignon.

§. I. RUSSULE. *RUSSULA.*

Chapeau charnu, ordinairement comprimé. Feuillets égaux ou presque égaux, quelquefois fourchus et entremêlés de feuillets plus courts.

AGARIC ALUTACÉ.

AGARICUS ALUTACEUS.

Agaricus alutaceus. PERS. Syn. 441. FRIES. Syst. Mycol. 1. 55. CHEV. Fl. Par. 1. 138. ROQ. Hist. des Champ. t. 10. f. 4.

VAR. *Pileo roseo.* — *Agaricus campanulatus.* PERS. Syn. 440.

Cet Agaric a un chapeau large, charnu, d'abord convexe, ensuite plane et légèrement déprimé, rouge, un peu tuberculeux, sillonné sur les bords dans son entier développe-

ment; sa surface est sèche et se détache facilement de la chair. Les lames sont larges, luisantes, d'un jaune de peau ou d'une couleur ocracée, ainsi que les sporules. Le pédicule est blanc, glabre, ordinairement allongé. Dans une variété, qui est peut-être une espèce distincte, le chapeau est campanulé, de couleur rose, doublé de lames jaunâtres.

Ces deux espèces ou variétés croissent, en été et en automne, dans les forêts parmi les gazons. Elles ont une chair douce et savoureuse, dont on peut faire usage sans nul inconvénient; mais il faut bien se garder de les confondre avec l'Agaric émétique ou avec l'Agaric sanguin, Champignons très âcres et très vénéneux. Pour éviter toute méprise, il suffira d'examiner attentivement les feuillets, qui sont constamment blancs dans ceux-ci, plus ou moins jaunes dans les espèces que nous venons de décrire. (Voyez notre *Histoire des Champignons comestibles et vénéneux*, pag. 81-84, tab. 10, 11 et 12.)

AGARIC SAPIDE. *AGARICUS SAPIDUS.*

Agaricus sapidus. Poir. Encycl. Bot. Suppl. 1. n. 420. Roq. Hist. des Champ. 82. t. 10. f. 5. — *Agaricus griseus*. Pers. Syn. 425.

Cette espèce est très reconnaissable à son chapeau large de trois ou quatre pouces, convexe, puis légèrement déprimé, rougeâtre à son disque, grisâtre ou cendré à ses bords, lisse, doublé de lames épaisses, larges et flavescentes. Le pédicule est blanchâtre, cylindrique, haut de trois à quatre pouces.

On trouve ordinairement cet Agaric dans les bois de hêtres. Ainsi que les espèces précédentes, il est d'une sa-

veur agréable. Bulliard n'a décrit aucun de ces Champignons.

On mange en Allemagne deux autres Russules, d'une assez grande dimension, qui sont peu connues en France. L'une est l'*Agaricus esculentus* de Persoon (Syn. 441), l'autre l'*Agaricus aureus* du même auteur (Syn. 442).

La première, d'une consistance sèche et fragile, a un pédicule jaunâtre, un chapeau rouge et des feuillets luisans, d'un jaune foncé. La seconde, qui est moins grande, porte un chapeau d'un jaune foncé, doublé de lames épaisses, à peu près de la même couleur. Sa substance est d'un beau jaune et d'un goût assez agréable. Ces deux espèces ont été figurées par Krapf (*Schwam*, t. 5).

AGARIC VERDOYANT.

AGARICUS VIRESCENS. N.

Agaricus virescens. Roq. Hist. des Champ. t. 12. f. 3 et 4. — *Russula æruginosa.* Pers. Obs. Mycol. 1. 103. — *Agaricus squalidus.* Chev. Fl. Par. 141.

Cet excellent Champignon a un chapeau charnu, convexe, un peu déprimé, large de deux à quatre pouces, verdâtre, d'une teinte plus foncée à son disque, quelquefois d'un vert blanchâtre sur les bords où l'empreinte des feuillets est marquée. Sa surface est sèche, un peu ridée, et comme aréolée ou fendillée. Les lames sont blanches, épaisses, peu nombreuses, quelquefois bifurquées. Le pédicule est blanc, plein, épais, et n'a guère qu'un pouce et demi à deux pouces de longueur.

Il varie dans sa couleur et ses dimensions. Le chapeau est quelquefois très étendu, quelquefois très petit, tantôt verdoyant, ou de couleur d'oxide de cuivre, tantôt d'un vert moins prononcé et presque blanchâtre, ou d'un vert mêlé de jaune. On en voit dont la surface est rugueuse, marquée de lignes qui se croisent en divers sens et forment de petits polygones irréguliers.

On rencontre fréquemment cette espèce, en été, dans les bois de Vincennes, de Ville-d'Avray, de Versailles, de Meudon, etc. Sa chair est très blanche, ferme, d'une odeur légère de champignon, et d'une saveur douce qui invite à en faire usage. J'ai fait connaître dans plusieurs campagnes des environs de Paris les bonnes qualités de ce Champignon, qu'on rejetait à cause de sa couleur verdâtre, et quelques amateurs le préfèrent maintenant à l'Agaric de couche. On le mange dans presque tout le midi de la France, sous le nom de *Verdette*. Dans le Haut-Languedoc, où il est très commun, on le fait cuire sur le gril, et on l'assaisonne d'huile et de fines herbes. Il ressemble beaucoup à l'Agaric palomet qu'on mange dans le Béarn et dans le département des Landes. Toutefois, il faut bien le distinguer de l'Agaric fourchu (*Agaricus furcatus*, DC.), qui est d'un usage suspect, et qui a également un chapeau verdâtre ; mais ce chapeau est farineux et comme moisi à sa surface; il a en outre une odeur nauséabonde et une saveur amère.

§. II. LACTAIRE. *LACTARIUS*.

Pédicule central. Chapeau charnu, souvent comprimé, ombiliqué. Feuillets inégaux, suc laiteux, blanc, jaune ou rougeâtre.

AGARIC POIVRÉ. *AGARICUS PIPERATUS.*

Agaricus piperatus. PERS. Champ. 218. FRIES. Syst. Mycol 1. 76. CHEV. Fl. Par. 1. 150. ROQ. Hist. des Champ. 87. t. 15. f. 1 et 2. — *Agaricus acris.* DC. Fl. Fr. 373. BULL. t. 200.

VAR. *Lamellis roseis.* BULL. t. 538.

Ce Champignon a un chapeau glabre, convexe, un peu déprimé au centre, ondulé et sinué en ses bords, et d'un blanc de neige dans le premier âge. Peu à peu ce chapeau s'étend, se creuse en entonnoir, devient quelquefois très ample, et prend enfin une teinte un peu jaunâtre. Les feuillets sont ordinairement très nombreux, inégaux, souvent fourchus, d'abord blancs, ensuite de couleur paille. Le pédicule est blanc, charnu, plein, cylindrique, haut d'environ deux pouces. On le trouve en été et en automne dans tous les bois des environs de Paris. Il abonde dans la forêt d'Orléans, où il est connu sous le nom de *Chavanes*, et dans les Vosges, où on l'appelle *Eauburon, Vache blanche.* Il croît également en Italie, où il porte le nom de *Pevereccia, o Peperone;* en Allemagne, où il est désigné sous celui de *Pfefferschwamm.*

On le rencontre rarement seul : un grand nombre d'individus sont ordinairement dispersés çà et là dans les lieux les plus sombres des bois. Nous en avons compté jusqu'à trente dans un très petit espace de terrain.

La variété à feuillets roses a le chapeau plus aplati, avec les bords légèrement tomenteux. On la trouve dans les bois et sur les pelouses; elle est connue dans quelques localités sous le nom de *Lathyrón* ou *Roussette.*

L'Agaric poivré a une chair blanche, cassante; toutes ses parties contiennent un lait visqueux, abondant et très âcre, qui coule par gouttes aussitôt qu'on les blesse. Ce Champignon mangé cru, irrite vivement les tuniques de l'estomac, d'après les expériences que j'ai faites sur moi-même. Je l'ai pourtant mangé cuit sur le gril avec de l'huile, du poivre et du sel. Il m'a paru moins délicat que les autres Champignons; mais, du reste, la disgestion s'est faite sans le moindre embarras.

Il est constant que la cuisson et un assaisonnement convenable détruisent son âcreté, puisqu'on le mange en Allemagne, en Pologne, en Russie, et même en France. Dans certains pays, on le fait sécher après l'avoir coupé par tranches; ailleurs, on le conserve dans des tonneaux avec du vinaigre et du sel.

Micheli signale comme comestible, un Champignon tout blanc et rempli d'un suc laiteux, *Fungus esculentus, piperatus, totus albus, lacteo succo turgens*. On le vend au marché de Florence.

L'Agaric poivré contient un principe gélatineux, et une liqueur laiteuse qui devient concrète et se dissout parfaitement dans l'alcohol; la teinture qui en résulte est d'une belle couleur d'or. D'après l'analyse de M. Braconnot, ce Champignon fournit de l'albumine, de l'adipocire, des cristaux de sucre, de l'acétate de potasse, etc.

AGARIC LACTAIRE DORÉ.

AGARICUS LACTIFLUUS AUREUS.

Agaricus lactifluus aureus. PERS. Champ. 220. ROQ. Hist. des Champ. 92. — *Agaricus lactifluus ruber.* TRATTIN. Fung. Austr. t. 13.

Ce Champignon est connu dans les Vosges sous le nom vulgaire de *Vache*, à cause du suc laiteux qu'il répand, et en Italie, sous le nom de *Lactajuolo dolce*. Il a un chapeau large de trois à quatre pouces, d'abord globuleux, ensuite légèrement déprimé, mais toujours un peu mamelonné au centre, rougeâtre ou d'un brun orangé. Les feuillets sont jaunâtres, inégaux, un peu écartés les uns des autres. Le pédicule est épais, cylindrique, blanchâtre ou d'une couleur de chair nuancée de brun. Il croît en été dans les friches et dans les pelouses.

La chair de cette plante est fine et délicate. Aussitôt qu'on l'entame, elle donne une liqueur abondante et très douce; aussi est-elle très recherchée dans les Vosges, dans le département de la Meuse, en Autriche et en Bavière. On la mange à Vienne, cuite avec de la crême ou du beurre, et assaisonnée avec du sel et des fines herbes.

Ce Champignon a quelque ressemblance avec l'*Agaricus lactifluus* de Linné. Suivant Plenck, celui-ci, d'une texture un peu ferme, acquiert par la cuisson un goût très agréable. Il est très gélatineux, très nutritif, mais un peu difficile à digérer. On le mange en Allemagne, assaisonné avec du beurre et du persil. (*Bromatologia*, pag. 83.)

AGARIC DÉLICIEUX.

AGARICUS DELICIOSUS.

Agaricus deliciosus. Pers. Syn. 432. DC. Fl. Fr. 379. Roq. Hist. des Champ. 93. Schæf. Fung. t. 11. Sowerb. Fung. t. 202.

Il a un chapeau large de trois ou quatre pouces, presque plane, un peu déprimé au centre, réfléchi sur les bords, jaune en naissant, ensuite fauve ou d'un rouge de brique, ordinairement uni, quelquefois zoné. Les feuillets sont inégaux, d'un jaune orangé, et couverts à leur maturité d'une poussière séminale verdâtre. Le pédicule est jaune, plein, long de deux ou trois pouces.

Ce Champignon croît en août et septembre, dans les bois montueux; il distille un suc laiteux rougeâtre ou couleur de safran. On le trouve dans le midi de la France, aux environs de Lyon, de Montpellier, de Toulouse, etc. Il abonde surtout dans les pays du Nord, en Bavière, en Prusse, en Pologne, en Suède, en Russie, où son usage est très répandu.

Malgré le nom d'Agaric délicieux que lui a donné Linné, quelques naturalistes lui contestent ses qualités alimentaires, et on le mange rarement en France. Peut-être l'espèce qui croît dans le nord de l'Europe est-elle différente de celle qu'on observe dans nos provinces.

Ce Champignon, que les Allemands appellent Reitzker, à cause de sa saveur un peu piquante, contient un principe mucilagineux très abondant qui annonce ses qualités nutritives. Plenck dit qu'il est excellent dans les ragoûts. Suivant

Linné, les Suédois en font également le plus grand cas. En Allemagne on s'en approvisionne pour l'hiver, et on le conserve confit dans la saumure ou dans le vinaigre.

La section des Lactaires renferme un assez grand nombre d'autres espèces, mais elles sont toutes plus ou moins âcres, et quelques unes très vénéneuses. (Voyez notre *Histoire des Champignons*, pag. 87-94.) Il faut surtout craindre les espèces qui répandent une liqueur laiteuse âcre, amère ou nauséabonde. Le plus malfaisant de ces Champignons est l'Agaric meurtrier (*Agaricus necator*, Bull. — *Agaricus torminosus*, Schæff.)

§. III. PRATELLE. *PRATELLA.*

Pédicule nu ou muni d'un collier. Chapeau charnu. Feuillets noircissant dans leur vieillesse sans se résoudre en eau.

AGARIC COMESTIBLE. *AGARICUS EDULIS.*

Agaricus edulis. Bull. Champ. t. 134 et 514. DC. Fl. Fr. 418. Roq. Hist. des Champ. t. 14. f. 1-6.

Var. A. *Agaricus campestris*. Linn. Spec. 1641. Schæff. Fung. t. 33.

Var. B. *Agaricus arvensis*. Schæff. t. 310 et 311.

Ce Champignon, qu'on cultive sur des couches dans toute l'Europe, est très facile à reconnaître à ses feuillets d'abord d'une couleur rosée ou d'un violet tendre, puis fuligineux, et enfin noirs dans leur vieillesse. Son chapeau est arrondi, convexe, large de trois à quatre pouces, d'un blanc jaunâtre, quelquefois brun, surtout au centre, et plus ou moins écailleux ou moucheté. Il est uni et d'un blanc de neige dans la

variété B. Les feuillets sont libres, inégaux, étroits, recouverts en naissant d'une membrane blanche, qui se déchire avec le développement du chapeau, pour former une espèce de collier au sommet du pédicule. Celui-ci est blanc, cylindrique, plein, charnu, quelquefois tubéreux à sa base, et long de deux à quatre pouces.

L'Agaric comestible croît principalement en automne, dans toute sorte de terrains, dans les bois peu couverts, dans les bruyères, les friches, les pâturages, les jardins, etc. La deuxième variété est très commune dans les prés où l'on mène paître les chevaux. Par sa forme et sa blancheur éclatante, elle ressemble en naissant à une boule de neige; mais sa peau est si fine, si délicate, qu'elle jaunit au plus léger attouchement. Son chapeau s'aplatit, s'évase peu à peu en parasol, et devient quelquefois très ample. J'en ai observé de huit à dix pouces de diamètre dans les prairies de Jouy et de Bièvre.

On a donné à ces Champignons des noms vulgaires qui varient suivant les localités. On les appelle *Potirons* ou *Pâturons*, *Champignons des bruyères* ou *des prés*, *Boules de neige*, *Champignons de fumier* ou *de couche*, etc. Dans quelques départemens du Midi, ils portent les noms de *Pradelos*, *Pradels* ou *Pradelets*; dans le département de Maine-et-Loire, celui de *Cluzeau*. En Italie, on les nomme *Pratajolo de' prati*, *Pratajolo bianco*, *Pratajolo maggiore*, *bianco*, *buono*. Tous ces Champignons sont des variétés de l'Agaric comestible. Ceux qu'on cultive ont plus de chair, plus de substance; ils prennent sur la couche plus de force, et pour ainsi dire plus d'embonpoint; mais ils n'ont pas à beaucoup près la même finesse que les Champignons qui croissent sur les collines ou dans les pâturages. Ceux-ci ont une chair blanche, cassante et très parfumée.

D'après l'analyse du professeur Vauquelin, le Champignon de couche contient de l'adipocire, de la graisse, de l'osmazome, une substance animale insoluble dans l'alcohol, de la fungine et de l'acétate de potasse.

Ces plantes, dont les Romains faisaient beaucoup de cas, n'ont rien perdu de leur célébrité. On les mange à Vienne, à Berlin, à Saint-Pétersbourg, à Londres et surtout à Paris, où il s'en fait une consommation prodigieuse. On les cultive dans les potagers, dans les champs, dans les caves, dans les carrières.

Culture des Champignons.

Les matières les plus propres à seconder leur développement, sont les débris des matières végétales et animales en décomposition. Le tan et le fumier de cheval répandus dans les jardins y font naître quelquefois avec profusion le Champignon de couche; ainsi, on peut en avoir dans toutes les saisons, en mêlant trois parties de fumier de cheval, deux parties de tan et une partie de terre végétale; il suffit d'arroser ce mélange avec l'eau dans laquelle on a fait bouillir des Champignons.

Un moyen à la fois simple et facile de se procurer toute l'année le Champignon comestible, est de creuser dans un jardin bien abrité, au midi ou au levant, une fosse profonde de six pouces, large d'environ deux pieds, d'une longueur proportionnée à l'étendue du terrain; de la remplir de bon fumier de cheval qu'on larde de blanc de Champignon d'espace en espace, et qu'on recouvre ensuite de terre végétale.

On l'arrose de temps en temps, plus souvent en été, sur-

tout si la chaleur est vive, et on la garantit du froid en la couvrant de paille ou de fumier non consommé.

On peut établir également la couche dans une cave, où elle exige encore moins de soins, la température y étant toujours à peu près la même. Après quelques semaines, on voit pousser les Champignons. Pour que la couche ne s'affaiblisse point, il faut l'arroser avec l'eau qui a servi à laver les Champignons dont on a fait usage, et laisser de temps en temps sécher sur pied quelques individus, afin que leurs graines se déposent sur la couche et entretiennent sa fécondité.

On obtient aussi des Champignons en mêlant leurs épluchures au fumier d'âne ou de cheval, et en dispersant ce mélange dans les bosquets, dans les jardins, sur un sol préalablement remué avec la pioche ou la bêche. La saison la plus convenable pour la culture de ces plantes, est le printemps ou le commencement de l'automne.

Si l'on compare le Champignon cultivé avec ceux qui croissent spontanément dans les pacages, dans les bois ou dans les champs, on verra que c'est la même espèce. Ils sont tous munis d'un anneau, et leurs feuillets ont une couleur plus ou moins rosée. Mais le Champignon des champs ou des pacages est plus fin et plus délicat.

Tous ces Champignons doivent être cueillis avant leur entier développement. Ils sont âcres, indigestes dans leur vieillesse, et ils peuvent provoquer une irritation plus ou moins vive du canal alimentaire.

Lorsqu'on les récolte, il importe de les examiner avec soin, afin de ne pas les confondre avec l'Agaric bulbeux (*Agaricus bulbosus*, DC.) ou l'Agaricus printanier (*Agaricus vernus*, DC. — *Agaricus venenatus*, Roq.) Ces deux Champignons sont très malfaisans, mais ils ont des lames

toujours blanches, tandis qu'elles sont rosées ou violettes dans les Champignons comestibles.

Voici les préparations culinaires les plus usitées et les plus convenables. Quelques unes nous appartiennent, les autres nous ont été communiquées par des hommes versés dans la gastronomie usuelle.

Champignons sur le plat.

On épluche et on coupe par morceaux des Champignons à feuillets roses nouvellement récoltés dans les champs ou sur les couches. On les lave à l'eau froide, et on les essuie en les pressant dans un linge. Ensuite, on les met sur le plat avec du beurre, du persil, du sel et du poivre. On les fait cuire sur un feu vif, et on y ajoute, si l'on veut, au moment de servir, de la crême ou des jaunes d'œufs pour les lier.

Champignons à la provençale.

On choisit des Champignons de couche fraîchement cueillis, d'une chair ferme et épaisse. On les épluche, on les coupe en deux; et après les avoir lavés à l'eau froide, on les fait mariner pendant une ou deux heures dans l'huile, avec du sel, du gros poivre et une pointe d'ail. On les met ensuite dans une casserole avec de l'huile fine, et on les fait sauter à grand feu.

Lorsque les Champignons sont cuits et d'une belle couleur, on y ajoute du persil haché et du jus de citron. Ce procédé se rapproche de celui qu'on emploie à Bordeaux pour la préparation des ceps.

Champignons farcis.

On épluche des Champignons de couche de moyenne grandeur. On prépare en même temps une espèce de farce ou hachis avec un morceau de beurre, du lard rapé, un peu de mie de pain, des fines herbes, une pointe d'ail, du sel, du gros poivre et un tant soit peu d'épices. Lorsque le tout est bien manié, on renverse les Champignons dont on a retranché la tige, et on garnit leur partie concave. Puis on les fait cuire en papillotte sur le gril, et encore mieux dans une tourtière ou sous le four de campagne, avec quelques cuillerées d'huile fine, dont on les arrose de temps en temps.

On peut, suivant le goût, ajouter à la farce des filets de volaille, de perdreau ou de faisan.

Croûte aux Champignons.

Pelez légèrement la surface de vos Champignons, et supprimez leurs tiges. Surtout qu'ils soient bien frais et pas trop épanouis. Mettez-les dans une casserole avec du beurre fin, et faites sauter le tout sur un feu assez vif. Au moment où le beurre est fondu, vous relevez la casserole, et vous y exprimez le jus d'un citron. Replacez-la sur le fourneau, et faites sauter encore pendant quelques minutes. Ajoutez alors sel, poivre, quatre épices et une cuillerée d'eau dans laquelle vous avez fait infuser, pendant demi-heure, une gousse d'ail coupée en quatre. Laissez bouillir pendant une heure.

Au moment de servir, faites avec trois jaunes d'œufs une liaison que vous mêlez aux Champignons; versez ensuite

votre appareil sur des croûtons frits d'avance dans du beurre et symétriquement arrangés dans le plat.

Au lieu de croûtons, on peut employer le dessus d'un pain mollet, chapelé et vidé de sa mie. On beurre cette croûte en dedans et en dehors, et on la fait roussir sur un feu doux.

Ragoût de Champignons et de Truffes.

Prenez des Champignons bien parfumés et d'une texture ferme. Lavez, brossez et pelez des truffes noires, saines et d'une moyenne grosseur. Coupez les Champignons ainsi que les truffes, par tranches épaisses comme une feuille de carton, et ajoutez-y un peu d'aïl haché très menu.

Mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre proportionné à la quantité de vos Champignons; faites sauter à grand feu, et lorsque le beurre est fondu, exprimez-y le jus d'un ou deux citrons. Donnez encore quelques tours; ajoutez ensuite sel, gros poivre, muscade râpée, quatre cuillerées à bouche de grande espagnole, et autant de sauce réduite. Faites cuire votre ragoût, et ajoutez, au moment de l'ébullition, un verre de vin de Sauterne ou de Xérès. Continuez la cuisson pendant vingt-cinq minutes et servez.

Hachis aux Champignons.

Hachez finement deux douzaines de Champignons épluchés, lavés et égouttés. Mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre. Lorsque le beurre sera fondu, ajoutez en remuant une cuillerée à bouche de farine, deux verres de bouillon, sel, gros poivre, quatre épices et une feuille de laurier. Faites réduire à moitié, et versez votre sauce sur un hachis de gigot de mouton, de veau rôti ou de volaille. Le

tout bien mêlé et bien chaud, servez avec des croûtons frits au beurre.

Purée de Champignons.

Choisissez des Champignons d'une forme globuleuse, bien nourris et bien blancs. Après les avoir épluchés, lavez-les dans l'eau froide, et égouttez-les en les essuyant. Puis vous les hachez le plus fin possible, et vous les pressez dans un linge. Mettez vos Champignons hachés dans une casserole avec un morceau de beurre et un peu de gros poivre. Faites sauter un instant sur un feu assez vif, et lorsque le beurre sera fondu, exprimez-y le jus d'un citron. Ajoutez du consommé ou du velouté, suivant la quantité des Champignons, et laissez réduire jusqu'à consistance de purée, dont vous entretiendrez la chaleur au bain-marie.

Vous pouvez servir avec cette purée des blancs de volaille, des filets de bartavelle, de levreau, de truite, de sole, de merlan, des œufs pochés, etc.

Enfin le parfum de ces plantes est si délectable qu'on a cherché à l'extraire par divers procédés ; on le retrouve dans l'essence de Champignons, connue chez les Anglais sous le nom de *Ket-chop* ou *Soyac.* On sert ce condiment avec toute sorte de poissons, et il est certains amateurs qui y mettent le plus haut prix.

Nous nous arrêtons ici, parce qu'il ne faut pas tout donner en un jour. Les friands des deux sexes trouveront d'autres petits plats dans la deuxième édition de notre *Histoire des Champignons,* qui paraîtra avant la fin de l'année.

§. IV. OMPHALIE. *OMPHALIA.*

Pédicule plein ou fistuleux. Chapeau ombiliqué. Feuillets ne noircissant point avec l'âge, et presque toujours décurrens.

AGARIC VIRGINAL.

AGARICUS VIRGINEUS.

Agaricus virgineus. JACQ. Miscell. t. 15. f. 1. PERS. Syn. 456. DC. Fl. Fr. 448. ROQ. Hist. des Champ. 104. — *Agaricus niveus.* SCHÆFF. Fung. t. 232.

On appelle ainsi cet Agaric par allusion à son petit chapeau, qui est ordinairement d'un blanc pur. Ce chapeau est d'abord convexe, ensuite plane et ombiliqué, large d'environ deux pouces, strié et semi-transparent sur les bords, qui sont un peu rabattus. Les feuillets sont peu nombreux, entremêlés de demi-feuillets, et décurrens. Le pédicule est lisse, plein ou fistuleux, plus épais au sommet que vers la base.

Ce Champignon est d'une texture ferme ou molle, suivant les lieux où il croît. On le rencontre ordinairement, vers la fin de l'été, dans les friches, dans les bruyères et sur les bords des bois. Il est rarement solitaire; il forme presque toujours des groupes plus ou moins nombreux. On le mange dans quelques campagnes sous les noms de *Mousseron*, de *Petite oreillette.*

AGARIC AMÉTHYSTE.

AGARICUS AMETHYSTEUS.

Agaricus amethysteus. BULL. t. 570. f. 1. PERS. Syn. 465. DC. Fl. Fr. 458. BOLT. Fung. t. 63. HUDS. Fl. Angl. 612. ROQ. Hist. des Champ. t. 15. f. 3.

Ce joli Champignon, d'un violet améthyste en naissant, devient ensuite d'un blanc grisâtre. Il porte un chapeau convexe, hémisphérique, légèrement déprimé au centre, comme velouté à sa surface, large d'environ deux pouces. Les lames sont larges, peu nombreuses, un peu décurrentes sur le pédicule, et d'un violet plus ou moins foncé. Le pédicule est grêle, allongé, plein, fibrilleux, de la même couleur que les feuillets.

Il est assez commun en automne, dans les bois taillis, où il croît ordinairement en groupes de deux à quatre individus. Sa chair est mince, colorée en violet, peu savoureuse, mais point malfaisante. J'ai mangé plusieurs de ces petits Champignons cuits sur le gril, et assaisonnés avec du beurre, du poivre et du sel. Je n'en ai éprouvé aucun effet sensible.

AGARIC TIGRÉ. *AGARICUS TIGRINUS.*

Agaricus tigrinus. BULL. t. 70. PERS. Syn. 458. DC. Fl. Fr. 452. SOWERB. Fung. t. 68. ROQ. Hist. des Champ. 105.

Cette espèce est blanche et toute mouchetée de petites peluchures brunes qui lui donnent un aspect tigré. Son cha-

peau est large de deux à trois pouces, mince, arrondi, un peu déprimé au centre avec les bords plus ou moins rabattus. Les feuillets sont blanchâtres, assez étroits, nombreux, inégaux et décurrens. Le pédicule est court, cylindrique, mince, plein, un peu tortueux, et tigré ainsi que le chapeau.

On trouve ce Champignon, en été et en automne, ordinairement disposé par groupes sur les vieilles souches de l'orme. Il est agréable au goût et à l'odorat. On le mange dans plusieurs cantons.

AGARIC EN ENTONNOIR.

AGARICUS INFUNDIBULIFORMIS.

Agaricus infundibuliformis. Bull. t. 286 et t. 553. DC. Fl. Fr. 453. Roq. Hist. des Champ. 106. — *Agaricus gilvus.* Pers. Syn. 448.

Son chapeau est large de quatre ou cinq pouces, toujours creusé en entonnoir, plus ou moins sinué sur les bords, luisant, humide, et d'un blanc jaunâtre ou grisâtre. Les feuillets sont minces, étroits, inégaux, blanchâtres, souvent rameux et légèrement décurrens sur le pédicule, qui est lui-même plein, épais, tantôt allongé et tantôt très court, fibreux et velu à la base.

Cet Agaric croît en automne dans les bois, sur des amas de feuilles sèches, auxquelles il adhère au moyen de fibrilles radicales nombreuses. Il répand une odeur forte, mais agréable. On peut l'employer comme aliment.

L'Agaric luisant (*Agaricus splendeus*, Pers. Syn. 452) est également comestible. On le reconnaît à son chapeau

charnu, déprimé, luisant, de couleur de cire. Les lames sont minces, nombreuses, blanchâtres et décurrentes. Le pédicule est allongé, élastique et velu. On le trouve dans les bois de chênes; il a un goût agréable.

§. V. GYMNOPE. *GYMNOPUS.*

Pédicule plein. Chapeau charnu, ordinairement convexe, et dont les feuillets ne noircissent point avec l'âge.

AGARIC ANISÉ. *AGARICUS ANISATUS.*

Agaricus anisatus. Pers. Champ. 250. Roq. Hist. des Champ. 106. t. 15. f. 4. — *Agaricus odorus.* Bull. t. 176. DC. Fl. Fr. 468. Fries. Syst. Mycol. 1. 90. Desv. Fl. Anj. 10.

Cet Agaric exhale, surtout par un temps sec, une odeur agréable, pénétrante, analogue à celle de l'anis. Son chapeau est plane, un peu mamelonné au centre, large de trois pouces, d'une couleur verdâtre ou bleuâtre; sa surface est sèche et se pèle facilement. Les feuillets sont blancs, inégaux, un peu décurrens. Le pédicule est plein, cylindrique, mince, un peu élargi au sommet, long d'environ deux pouces, blanc ou légèrement verdâtre.

Il croît tantôt solitaire, tantôt par groupes peu nombreux, en août et septembre, dans les taillis et dans les bois de pins. Bulliard dit qu'il a un goût très agréable. Nous n'avons pas eu occasion d'en faire usage; son odeur forte et très volatile nous fait douter un peu de ses bonnes qualités.

AGARIC BLANC D'IVOIRE.

AGARICUS EBURNEUS.

Agaricus eburneus. BULL. t. 118. DC. Fl. Fr. 466. PERS. Syn. 364. ROQ. Hist. des Champ. 107. — *Agaricus lacteus.* SCHÆFF. Fung. t. 39. — *Agaricus nitens.* SOWERB. Fung. t. 39. — *Agaricus jozzolus.* SCOP. Fl. Car. 2. 431.

Cette espèce est entièrement blanche. Son chapeau, d'abord arrondi, devient plane et même un peu concave ; sa surface est luisante, visqueuse, et comme enduite de blanc d'œuf dans les temps humides. Les feuillets sont étroits, inégaux, un peu arqués ou échancrés en fer de faux, et en partie décurrens sur un pédicule grêle, presque cylindrique, écailleux vers le sommet, haut de deux à trois pouces.

On trouve l'Agaric blanc d'ivoire dans les bois et dans les landes, en automne. Il n'a rien de désagréable au goût ni à l'odorat. On le mange dans quelques campagnes, et principalement en Italie, où il est connu sous le nom de *Jozzolo.*

AGARIC NÉBULEUX.

AGARICUS NEBULARIS. N.

Agaricus nebularis. Roq. Hist. des Champ. 107. f. 15. f. 5. Batch. Fung. f. 193. Pers. Syn. 349. Poir. Encycl. Bot. Suppl. 200. — *Agaricus mollis.* Bolt. Fung. t. 40.

On trouve communément ce Champignon en automne, au bord des bois. Il croît tantôt solitaire, tantôt par groupes de deux ou trois individus, sur des amas de feuilles à moitié pourries. Son chapeau est large de deux à quatre pouces, légèrement concave ou plane, mais toujours proéminent, mamelonné au centre, d'un beau gris, comme farineux à sa surface. Les feuillets sont nombreux, inégaux, à peine décurrens, blanchâtres, ou d'un gris pâle. Le pédicule est long de trois à quatre pouces, plein, cylindrique, renflé en massue à sa base, à peu près de la couleur des lames.

Il a une chair blanche, épaisse, ferme, d'une odeur et d'une saveur qui se rapprochent de celles du Champignon de couche. Je l'ai souvent cueilli dans les bois des Célestins, et j'en ai régalé les aimables convives qui se réunissent chez M. Jordan, à la ferme de Porchéfontaine.

AGARIC MOUSSERON.

AGARICUS ALBELLUS.

Agaricus albellus. Roq. Hist. des Champ. 108. t. 16. f. 1, 2 et 3. Schæff. Fung. t. 78. DC. Fl. Fr. 470. — *Agaricus mouceron.* Bull. Champ. t. 142. — *Agaricus pallidus.* Sowerb. Fung. t. 143. — *Agaricus prunulus.* Fries. Syst. Mycol. 1. 193. Chev. Fl. Par. 1. 195.

Ce Champignon, si renommé pour son parfum suave, et généralement connu sous le nom de Mousseron, a été décrit par un grand nombre de botanistes, qui sont loin d'être d'accord sur ses caractères distinctifs.

Son chapeau est d'un blanc mat ou d'un jaune très pâle, large d'environ deux pouces dans son parfait développement, lisse et sec à sa surface, d'abord sphérique, puis convexe, très charnu, et ondulé sur les bords, qui sont un peu repliés en dessous. Les feuillets sont nombreux, très étroits, presque linéaires, un peu décurrens, blancs à leur naissance, puis d'un léger incarnat. Le pédicule est plein, charnu, très court, renflé et velu à la base, de la même couleur que le chapeau.

On rencontre ce Mousseron, vers la fin du printemps, dans les prés montagneux, dans les bois, les friches, etc. Il est commun dans nos départemens méridionaux, dans les Alpes, dans les Pyrénées, où son usage est très répandu. Il croît par groupes composés d'un assez grand nombre d'individus ordinairement rassemblés en cercle. L'herbe ou la mousse au milieu de laquelle ils végètent est plus touffue, d'un

vert plus foncé. Leur parfum se répand au loin et annonce leur présence. J'en ai quelquefois ramassé jusqu'à quarante épars çà et là dans le même lieu sur les collines du Haut-Languedoc. On les appelle Moussairous dans les départemens de l'Hérault, du Tarn et de la Haute-Garonne.

Ces petits Champignons ont une chair blanche, épaisse, ferme, d'un goût et d'un parfum délicieux. On les conserve desséchés, et il s'en consomme à Paris une assez grande quantité sous le nom de *Mousserons de Provence*. On les appelle aussi *Mousserons blancs*, *Champignons muscats*. Les meilleurs nous viennent des Bouches-du-Rhône, de l'Isère et des Pyrénées. Ceux qu'on récolte aux environs de Baréges sont extrêmement recherchés par quelques amateurs, mais ils sont rares. M. Corcelet nous a dit les avoir vendus jusqu'à trente francs la livre.

Les Mousserons que Césalpin a fait connaître sous le nom de *Prunuli* semblent peu différer de notre espèce. Ils portent un petit chapeau de forme globuleuse, d'un gris cendré, doublé de feuillets blancs, très étroits, très fins. On les trouve en Italie le long des haies, au milieu des buissons; leur chair est blanche, cassante et très parfumée.

Le professeur Balbis parle, dans une note adressée à M. Persoon, d'un Mousseron rare et délicieux qu'il a trouvé dans les parties montueuses de la vallée de Stafora, non loin de Bobbio, et qui correspond à l'*Agaricus prunulus*. Il porte le nom de *Spinaroli*. On le mange frais avec une sauce très relevée; mais on le fait aussi sécher pour en parfumer les ragoûts, et on le vend dans le pays jusqu'à quinze francs la livre.

Un autre Mousseron qui a une grande affinité avec ceux-ci a été signalé par Micheli, qui compare son odeur à celle de

la farine de froment fraîchement moulue. Ces divers Mousserons sont peut-être autant d'espèces distinctes, mais ils sont tous d'un goût très délicat.

AGARIC AROMATIQUE.

AGARICUS AROMATICUS. N.

Agaricus aromaticus. Roq. Hist. des Champ. t. 16. f. 4 et 5.

Ce Mousseron, dont aucun ouvrage n'a offert jusqu'ici la véritable figure, diffère de l'espèce précédente par son chapeau d'un fauve clair ou d'un roux tendre. Ce chapeau est un peu conique en naissant, puis arrondi, convexe, légèrement ondulé et réfléchi en ses bords, large d'environ deux pouces dans son parfait développement. Les lames sont blanches, inégales, à peine décurrentes. Le pédicule est blanc, court, épais, tubéreux à sa base.

Il est commun en Bourgogne. On le trouve dans les pacages, le long des haies et sur la lisière des bois, où il vient par groupes de six à huit individus et quelquefois davantage. Ces petits Champignons se montrent ordinairement vers la fin de mai, après une douce température. Ils se cachent sous l'herbe ou dans la mousse, et sans leur parfum, qui est très volatil, on aurait de la peine à les découvrir. On les appelle *Mousserons de Bourgogne*. Leur chair est blanche, ferme, parfumée et d'un goût très fin. On les emploie dans toute sorte de ragoûts aux environs de Châtillon (Côte-d'Or).

Nous avons reçu en 1827, de M. Colombe, amateur distingué de ce département, un groupe de huit Mousserons très bien conservés et fixés à une motte de terre épaisse. Le

pinceau gracieux de M. Bordes les a reproduits dans leur état de fraîcheur avec une rare fidélité.

Paulet a décrit un autre petit Mousseron qui n'a guère plus d'un pouce de hauteur et autant d'étendue, et qui est d'un gris roussâtre. Sa surface, sujette à s'entr'ouvrir, est comme sillonnée, et ressemble en quelque sorte à celle d'un macaron. On le trouve dans les friches et dans les lieux incultes, en Provence et en Italie. Il est connu sous le nom de *Mousseron d'Armas* ou *Macaron des prés*. Sa substance est ferme, blanche, d'un goût et d'un parfum très agréables.

Ragoût de Mousserons.

Après les avoir épluchés et lavés à l'eau froide, on les fait cuire simplement à la casserole avec du beurre ou de l'huile d'olive, du poivre, du sel et du jus de citron. On peut d'ailleurs les apprêter comme les morilles et le Champignon de couche.

Mais c'est surtout comme assaisonnement qu'on les emploie, soit frais, soit desséchés. Une petite quantité suffit pour communiquer aux ragoûts le plus gracieux parfum. Dans les provinces méridionales beaucoup de personnes les préfèrent même aux truffes.

AGARIC OREILLETTE.

AGARICUS AURICULA.

Agaricus auricula. Dub. Fl. Orl. 168. DC. Fl. Fr. Suppl. 464. Chev. Fl. Par. 1. 153. Roq. Hist. des Champ. 110.

Cette espèce est commune en automne, sur les pelouses, aux environs d'Orléans. Elle a un pédicule plein, blan-

châtre, cylindrique, ordinairement courbé. Son chapeau, rarement bien arrondi, est un peu roulé en ses bords, et d'un gris plus ou moins foncé. Les lames sont blanches et décurrentes sur le pédicule.

D'après M. Dubois, qui nous a fait connaître ce Champignon dans sa *Flore d'Orléans*, on peut le manger avec confiance. Il a un très bon goût et se dessèche aisément; on ne le pèle point. Dans l'Orléanais on l'appelle vulgairement *Oreillette*, *Escoubarde*.

AGARIC DU PANICAUT.

AGARICUS ERYNGII.

Agaricus eryngii. DC. Fl. Fr. Suppl. 462. Roq. Hist. des Champ. 110. — *Fungus eryngii.* Magn. Bot. Monsp. 103. Mich. Gen. Plant. t. 72. f. 2.

Ce Champignon, que Magnol, professeur de botanique à Montpellier, a observé et décrit avec soin, croît en automne sur les racines mortes du panicaut ou chardon-roland.

Il a un pédicule court, plein, blanchâtre, tantôt central, tantôt excentrique. Son chapeau est d'abord arrondi, un peu convexe, ensuite plane, irrégulier, d'un roux pâle, avec les bords légèrement roulés en dessous. Les lames sont blanches, inégales et décurrentes sur le pédicule.

On l'appelle *Ragoule* ou *Gingoule* dans le nord de la France; *Brigoule*, *Barigoule* ou *Bourigoule* dans le Midi; *Oreille de chardon* dans le Nivernais, et *Cicciolo* en Toscane. Il a une substance blanche, ferme, peu odorante, mais d'un goût délicat. On le mange en Provence et en Languedoc, apprêté avec de l'huile, du poivre, du sel, du persil et de l'ail.

On fait également usage en Provence d'un Champignon un peu creusé en soucoupe, d'une couleur rosée, à feuillets inégaux, décurrens, et qui croît particulièrement dans les bois de pins. Sa chair est blanche, savoureuse, d'une odeur fort agréable.

M. Masse, homme de lettres, et en même temps grand amateur de Champignons, m'a dit avoir souvent récolté celui-ci aux environs de la Ciotat, où il est connu sous le nom de Pinedo, et très recherché pour la table. Il est délicieux cuit sur le gril, puis sauté avec de l'huile et une pointe d'ail.

AGARIC DES PACAGES.

AGARICUS OVINUS.

Agaricus ovinus. BULL. Champ. t. 580. PERS. Syn. 303. DC. Fl. Fr. 474. ROQ. Hist. des Champ. 111.

L'Agaric des pacages porte un chapeau d'un blanc jaunâtre ou d'un roux brun, d'abord convexe ou de forme conique, ensuite plane, peluché à sa surface, souvent sinué et fendu sur les bords. Les feuillets sont blanchâtres ou d'un gris cendré, larges, inégaux, veinés, adhérens au pédicule et rarement décurrens. Le pédicule est court, plein, quelquefois fistuleux, cylindrique ou un peu conique, d'une couleur cendrée ou fuligineuse.

Ce Champignon a une saveur douce et une odeur de farine récemment moulue, deux qualités qui distinguent les espèces salubres. On le trouve en été dans les pacages, où il croît par groupes dont les pieds sont distincts.

AGARIC FAUVE. *AGARICUS FULVUS.* N.

Agaricus fulvus. Roq. Hist. des Champ. 111.

Cette espèce n'est point l'Agaric fauve de Bulliard ou de la *Flore française.* Elle a un pédicule haut de quatre à cinq pouces, plein, très épais, cylindrique, à peu près de la même grosseur dans toute son étendue, d'une couleur blanchâtre, un peu fauve et courbé à sa base. Le chapeau est très charnu, arrondi, convexe, à bords roulés en dessous et légèrement striés, large de trois à quatre pouces, d'un fauve rougeâtre, presque ferrugineux, doublé de lames nombreuses, inégales, d'un roux pâle, adhérentes au pédicule.

Nous avons observé plusieurs fois ce Champignon dans les bois des environs de Versailles, et nous l'avons retrouvé dans les taillis de Dampierre. Sa chair est épaisse, ferme, d'un blanc pur, d'une odeur peu prononcée, mais d'une saveur douce, agréable. On l'apprête comme les mousserons ou le Champignon de couche.

AGARIC DU HOUX. *AGARICUS AQUIFOLII.*

Agaricus aquifolii. Pers. Champ. 206. Roq. Hist. des Champ. 112.

Ce Champignon se fait remarquer par son chapeau d'un jaune de buis, charnu, large de quatre à cinq pouces, et dont la surface est lisse, douce au toucher, quelquefois entr'ouverte par quelques gerçures. Les feuillets sont inégaux, fragiles, d'un roux fauve. Le pédicule est blanc,

ferme, fibreux, haut d'environ quatre pouces, un peu comprimé, plus mince vers la base.

On rencontre cet Agaric, vers la fin de l'été et en automne, sous les buissons de houx, aux environs de Champigny (Paulet). Nous l'avons cueilli sur les coteaux de Cernay, non loin de l'étang.

D'après le témoignage de Paulet, c'est un des meilleurs Champignons. Sa chair est blanche, parfumée, fine, et d'un goût exquis. Nous l'avons goûté nous-même et nous l'avons trouvé presque aussi délicat que le véritable mousseron.

AGARIC BLANC DE NEIGE.

AGARICUS NIVEUS. N.

Agaricus niveus. Roq. Hist. des Champ. 113. — *Agaricus virgineus.* Batsch. Fung. t. 3. f. 12. — *Agaricus albus.* Pers. Syn. 363. — *Agaricus columbetta.* Fries. Syst. Mycol. 1. 44?

Cette espèce, d'un blanc pur dans toutes ses parties, vient en automne ou solitaire ou en petits groupes, soudés ensemble par le pied, rarement formés de plus de deux individus. Elle a un pédicule haut d'environ deux pouces, plein, cylindrique, assez épais, et presque de la même grosseur dans toute son étendue. Le chapeau est large de deux ou trois pouces, charnu, luisant, mais sec et comme satiné, d'abord de forme convexe, puis plane, à bords un peu roulés, sinueux, irréguliers et quelquefois fendus. Les lames sont nombreuses, minces, quelquefois échancrées ou dentées, et un peu adhérentes au pédicule.

On trouve ce Champignon dans les bruyères, sur les bords

un peu élevés et sablonneux des bois. Nous l'avons cueilli aux environs de Versailles, dans la vallée de Chevreuse, et dans les taillis qui bordent l'étang de Vaux. Sa chair est ferme, blanche, d'une odeur douce, d'un goût agréable.

Il a quelque affinité avec une espèce que Jean Bauhin a fait connaître, et qui croît dans l'ancien duché de Montbéliard, mais il diffère essentiellement de l'Agaric à tête blanche de la *Flore française* (*Agaricus leucocephalus,* Bull.). Celui-ci, d'une amertume excessive, a d'ailleurs sa tige plus allongée, plus grêle, le chapeau plus petit, plus mince, d'un blanc moins pur, un peu teint de jaune vers le centre. Il est plus précoce, il croît par groupes plus nombreux. Le sol en est quelquefois tapissé, et j'en ai vu au-delà de soixante dans le même lieu. Il abonde surtout dans les taillis de Porchéfontaine et de Vélisy. Ces deux espèces ont été confondues par plusieurs botanistes.

AGARIC RUSSULE. *AGARICUS RUSSULA.*

Agaricus russula. Pers. Syn. 338. Roq. Hist. des Champ. 114. Schæff. Fung. t. 58.

Cette espèce, d'une assez grande dimension, a un pédicule ordinairement court, quelquefois allongé, blanchâtre ou rose, farineux à son sommet. Le chapeau est large de trois à quatre pouces, épais, convexe, légèrement déprimé au centre, rougeâtre, parsemé de petites écailles visqueuses. Les feuillets sont blancs, inégaux en longueur et en largeur, peu adhérens au pédicule, presque libres.

On rencontre ce Champignon dans les bois, en août et septembre. Sa chair est blanche, ferme et agréable au goût. Il importe surtout de ne pas le confondre avec l'Agaric émé-

tique (*Agaricus emeticus*), espèce vénéneuse dont le chapeau est également rougeâtre, mais dépourvu d'écailles, ses lames sont d'ailleurs presque toutes égales (Voyez notre *Histoire des Champignons*, p. 82, tab. 11, f. 1-5). Pour éviter toute méprise, il vaudrait mieux renoncer à l'usage de l'Agaric russule.

AGARIC PALOMET. *AGARICUS PALOMET.*

Agaricus palomet. Thore. Chl. Land. 447. DC. Fl. Fr. Suppl. 525. Roq. Hist. des Champ. 114. — *Agaricus virens.* Scop. Fl. Carn. 437.

Ce Champignon a des traits de ressemblance avec l'espèce que nous avons décrite sous le nom d'Agaric verdoyant (*Agaricus virescens*), à la section des Russules. Il a un chapeau d'abord convexe, ensuite légèrement concave, large de trois pouces, d'un blanc sale à la circonférence, d'un vert gris au centre, et marqué de lignes qui se croisent en divers sens. Les feuillets sont blancs, très nombreux, adhérens, et presque tous égaux en longueur. Le pédicule est plein, cylindrique, un peu renflé à sa base.

On le trouve, en été et en automne, dans les bois et dans les friches. Il est commun dans le département des Landes et aux environs de Pau; on l'appelle *Mousseron palomet, Palombettes* ou *Blavet.* Sa chair est blanche, cassante et d'un goût exquis. On le mange aussi en Toscane sous le nom de *Verdone.*

AGARIC FAUX-MOUSSERON.

AGARICUS TORTILIS.

Agaricus tortilis. Bull. t. 144. DC. Fl. Fr. 525. Desv. Fl. Anj. 11. Roq. Hist. des Champ. t. 16. f. 7 et 8.

Ce Champignon ressemble un peu au vrai Mousseron, dont il a presque le parfum. Son chapeau est d'abord hémisphérique, puis conique ou un peu mamelonné, quelquefois aplati, large d'environ deux pouces, et d'un jaune fauve ou d'un blanc roux. Les lames sont inégales, libres, plus colorées sur les bords. Le pédicule est cylindrique, grêle, fibreux, long d'un pouce et demi; il se tord comme une corde par la dessiccation.

On le rencontre, en août et septembre, dans les pâturages et au bord des bois, dans les sables, dans les landes, où il croît par groupes. Il est très commun aux environs de Paris et d'Orléans. On le mange frais ou desséché, et on l'apprête comme le vrai Mousseron. On l'emploie surtout comme assaisonnement.

Il est un grand nombre d'autres espèces appartenant à la section des Gymnopes qui se recommandent par leurs qualités salubres, et qui sont usuelles en Italie. (Voyez notre *Histoire des Champignons*, pag. 116.)

§. VI. LÉPIOTE. *LEPIOTA.*

Pédicule central. Feuillets recouverts en naissant d'une membrane qui se déchire avec le développement du chapeau pour former autour du pédicule un collier fixe ou mobile.

AGARIC ÉLEVÉ. *AGARICUS PROCERUS.*

Agaricus procerus. Pers. Syn. 257. DC. Fl. Fr. 538. Desv. Fl. Anj. 12. Roq. Hist. des Champ. 120. t. 17. f. 344. — *Agaricus colubrinus.* Bull. t. 22 et 23.

Ce beau Champignon se fait remarquer par sa haute taille, qui dépasse parfois douze ou quinze pouces lorsque le sol favorise son développement. Son chapeau, d'abord de forme ovoïde, s'évase ensuite peu à peu en forme de parasol; mais il est toujours plus ou moins mamelonné au centre, d'un roux panaché de brun, recouvert d'écailles imbriquées, formées par l'épiderme qui se soulève. Les feuillets se terminent à une certaine distance du pédicule; ils sont blanchâtres, libres, inégaux et très rétrécis à leur base. Le pédicule est panaché de blanc et de brun, cylindrique, fistuleux, renflé à la base en forme de tubercule, muni au sommet d'un collier mobile et persistant.

On le trouve fréquemment, en été et en automne, dans les bois couverts, dans les bruyères, dans les terres sablonneuses. On lui donne dans nos départemens une infinité de noms vulgaires, tels que ceux de *Grisette*, de *Couleuvrée, Coulemelle*, *Coulmotte*, *Parasol*, *Potiron à bague*, *Penchinade*, *Capelan*, *Bruguet*, *Brugairol*, etc. On le mange en Italie sous le nom de *Bubbola maggiore*, et on a soin de le distinguer d'une autre espèce plus petite, de couleur ferrugineuse, mouchetée de brun, à pédicule renflé, qu'on appelle, à cause de sa qualité malfaisante, *Bubbolina cattiva.*

Ce Champignon a peu de chair, mais il est très savoureux, d'une odeur douce et fine. Son usage est très répandu en France, en Allemagne, en Angleterre et même en Espagne,

où il porte le nom de *Cogomelos*. Il n'est pas moins estimé à Florence et dans le Milanais.

Comme il est très léger et très délicat, il faut le faire sauter dans de l'huile fine, après l'avoir assaisonné d'une pointe d'ail, de poivre et de sel.

On le mange aussi en fricassée de poulet, cuit sur le gril ou dans la tourtière, avec du beurre, des fines herbes, du poivre, du sel et de la chapelure de pain. Il est si abondant dans certains cantons, que plus d'un ménage champêtre en fait presque sa nourriture pendant plusieurs semaines. On ne mange point la tige, elle est d'une texture coriace. Cet excellent Champignon foisonne dans le parc de la Cour-Roland et sur les coteaux de Jouy.

AGARIC DU SUREAU.

AGARICUS SAMBUCINUS.

Agaricus sambucinus. CORD. Champ. 199. ROQ. Hist. des Champ. 122. — *Agaricus albo-rufus*. PERS. Champ. 191.

Ce Champignon porte un chapeau toujours mamelonné, lisse, d'un blanc roux, large de trois pouces. Les feuillets sont très décurrens, d'abord blanchâtres, roux dans leur vieillesse. Le pédicule est grêle, lisse, blanc, cylindrique, un peu courbé à sa base.

On le trouve aux environs de Dax, au printemps et en automne, par groupes très nombreux au pied des sureaux. On l'appelle vulgairement *Sahuquère*, *Aloumères*. Il a une saveur douce, une odeur fort agréable, et il est très recherché par quelques amateurs de Champignons (Thore).

§. VII. AMANITE. *AMANITA*

Pédicule central, plus ou moins renflé à sa base. Volva entier ou incomplet recouvrant le Champignon à sa naissance, et dont il reste ordinairement quelques débris sur le chapeau ou à la base du pédicule.

* Pédicule muni d'un collier.

AGARIC ORONGE.

AGARICUS AURANTIACUS.

Agaricus aurantiacus. Bull. t. 120. DC. Fl. Fr. 562. Roq. Hist. des Champ. 132. t. 22. f. 1-4. — *Agaricus cœrareus.* All. Fl. Pedem. 339.—*Agaricus speciosus.* Tourn. Fl. Toul. 286. — *Amanita aurantiaca.* Pers. Syn. 252. — *Fungus orbicularis aureus.* Mich. Gen. Plant. 186. t. 77. f. 1.

Ce beau Champignon, si renommé par son goût exquis, est d'une forme ovoïde, et entièrement enveloppé d'une membrane blanche en sortant de terre ; mais bientôt son chapeau déchire le voile qui le couvre, et continue de grandir jusqu'à ce qu'il ait acquis quatre ou cinq pouces de diamètre. Ce chapeau est alors presque plane, orbiculaire, d'un jaune orangé, d'une teinte plus vive vers le centre, très rarement taché par les débris du volva : sa surface est douce, unie partout, excepté sur les bords, qui sont sensiblement rayés et quelquefois incisés. Les feuillets sont larges, épais, inégaux, sinués et d'un jaune d'or. Le pédicule, à peu près de la même couleur, est plein, bulbeux, haut de quatre à six pouces,

entouré à sa partie supérieure d'un anneau jaune, large et rabattu.

On le trouve, vers la fin de l'été, dans les bois peu couverts, principalement dans les bois plantés de châtaigniers. Il abonde dans l'Europe australe, en Italie et en France. Je ne l'ai jamais observé aux environs de Paris, pas même dans la forêt de Fontainebleau, où Paulet dit l'avoir rencontré [1]. Mais il est très commun aux environs de Bordeaux et de Toulouse, dans les départemens de la Charente, de la Dordogne, de la Haute-Vienne, de la Corrèze, de Lot-et-Garonne, du Tarn, de l'Hérault, de l'Arriège, des Basses-Pyrénées, etc. On l'appelle, suivant les cantons, *Oronge, Oronge vraie, Iranja, Dorade, Jazeran, Jaune d'œuf, Mujolo, Campairol*, etc. En Piémont, on le nomme *Bole reale;* à Florence, *Ovolo ordinario.*

Sa pulpe est teinte de jaune sous la peau, blanche intérieurement, et non de la couleur d'un abricot bien mûr, comme le dit Paulet; ce qui ferait supposer qu'il a vu peu d'Oronges, ou qu'il les a légèrement examinées. Nous avons observé maintes fois l'espèce qui croît dans le Midi, elle est bien un peu jaune à la partie qui est en contact avec l'épiderme, mais sa substance intérieure est tout-à-fait blanche.

On regarde l'Agaric oronge comme le plus fin, le plus délicat des Champignons. Apicius, le plus fameux gastronome de l'antiquité, ou, comme l'appelle Pline, *nepotum omnium altissimus gurges*, a tracé avec détail le mode de sa préparation. Horace, Sénèque, Juvénal, Pline, Martial, Suétone, en ont fait mention sous le nom de *Boletus;* Cicéron, sous

[1] J'ai trouvé une Oronge vers la fin d'août 1836, tout près de Cernay, dans les bois du petit vallon de Senlisse. M. de Louvain en a cueilli une et M. le docteur Mora une autre, dans les bois des environs de Versailles.

sous celui d'*Elvellæ*, comme on le voit dans différens passages de leurs écrits. Juvénal en parle comme d'un mets recherché que les riches faisaient placer devant eux, tandis qu'on servait de mauvais Champignons aux parasites qu'ils voulaient bien admettre à leur table.

Vilibus ancipites fungi ponentur amicis :
Boletus domino.

(Sat. 5.)

Mais c'est surtout Néron qui a rendu ce Champignon célèbre; il l'appelait *cibus deorum*, mets des dieux. L'empereur Claude avait été empoisonné avec un plat d'Oronges qu'il aimait passionnément, on avait fait son apothéose, et Néron avait pris les rênes de l'empire. Cette allusion aussi cruelle que piquante était bien digne d'un tyran. Au reste, il paraît que Locuste et Agrippine avaient présidé à la préparation de ces Oronges, où on avait introduit du poison, suivant le témoignage de Suétone : *Boleti medicati.* L'histoire accuse aussi le médecin Xénophon d'avoir hâté la mort de Claude en enfonçant dans sa gorge une plume enduite d'un poison plus violent.

Cette espèce a beaucoup de ressemblance, pour le port, et pour la couleur du chapeau, avec la fausse Oronge (*Agaricus muscarius*). Il faut bien se garder de confondre ces deux espèces si différentes par leurs qualités. Voici les principaux caractères qui les distinguent. L'une, la véritable Oronge, a un volva ou une espèce de bourse qui la recouvre entièrement dans sa jeunesse; l'autre a un volva incomplet. La première porte un chapeau d'une jaune orangé, uni, sans verrues. Le chapeau de la seconde est de couleur écarlate, plus ou moins moucheté de petites peaux blanches, écailleuses. L'Oronge a un doux parfum, des lames couleur d'or, un pédicule jaunâtre.

La fausse Oronge exhale une odeur désagréable, et non pas une odeur de Champignon, comme le dit Paulet; ses lames sont blanches ainsi que le pédicule. Une de ses variétés a pourtant le chapeau dépourvu de verrues, et une autre le pédicule légèrement teint de jaune, mais leurs feuillets sont blancs, et cette nuance ne varie jamais. (*Voyez* la description et la figure de ces espèces vénéneuses dans notre *Histoire des Champignons*, pag. 123, tab. 18, 19 et 20.)

Préparation des Oronges.

A Limoges, à Bordeaux, à Toulouse, à Montpellier, on fait ordinairement mariner dans l'huile d'olive les Oronges, après les avoir pelées. On hache la partie la plus saine des tiges avec des fines herbes, de l'ail et de la mie de pain. On saupoudre cette espèce de hachis de poivre et de sel, et on en garnit la partie inférieure ou concave des Oronges; ensuite on les fait cuire avec de l'huile fine sur un plat ou dans une casserole dont le couvercle est couvert de braise.

Quelques amateurs des environs de Pau préparent ce ragoût avec de l'huile d'Aix et du beurre des Pyrénées. Cette combinaison nous paraît la plus heureuse, et c'est celle que nous employons le plus souvent nous-même pour toute espèce de Champignons. En Italie, on les fait frire dans l'huile, et on y ajoute une sauce piquante avec un peu d'ail.

Oronges à la d'Aigrefeuille.

Vous épluchez vos Oronges, vous en retranchez le pédicule et vous placez dans leur cavité des filets de perdreau et de caille, ou bien un ortolan désossé. Vous disposez alors les Oronges dans une casserole, sur des bardes de lard, avec

du beurre fin, du jus de citron, du gros poivre, du sel et du persil finement haché.

On a soin de les arroser de temps en temps avec quelques cuillerées de consommé et un peu de vin blanc. La cuisson étant terminée, on sert ce ragoût bien chaud avec une sauce espagnole.

Les Romains avaient aussi leur mode de préparation. Apicius (*de Fungorum apparatu*) les apprêtait avec du vin cuit et de la coriandre fraîche, ou bien dans le jus de viandes avec une liaison composée de miel, de bouillon, d'huile et de jaunes d'œufs.

Voici une friandise que des mycophiles d'un palais délicat ont trouvée agréable.

Beignets d'Oronges.

On coupe les Oronges par tranches; on les fait bouillir dans du lait avec un peu de zeste de citron; puis on les fait frire avec du beurre, de l'huile ou du saindoux. On les tourne et on les saupoudre de sucre à la manière des beignets ou des crêpes.

Lorsqu'on n'a point d'Oronges, on peut les remplacer par le Champignon de couche, la Boule de neige, les Ceps ou les Chanterelles.

En Italie, où les Oronges abondent, on les conserve dans l'huile d'olive. Ainsi marinées elles acquièrent un goût légèrement acide qui n'est point désagréable. On peut les faire sécher en les coupant par tranches, et en les éparpillant sur une table ou sur une claie, dans un lieu bien sec, ou bien en les exposant à la chaleur du four aussitôt qu'on en a retiré le pain.

Voilà encore un très bon aliment que la Providence a

semé dans les pays méridionaux pour le pauvre habitant des campagnes. Il faut lui apprendre à l'utiliser dans la belle saison, et à le dessécher convenablement pour s'en servir dans un temps plus rigoureux. Il en composera des potages ou des purées, auxquels il pourra mêler du pain, des œufs, etc. Tous les autres Champignons peuvent être desséchés de la même manière et conservés pour l'hiver.

AGARIC ORONGE BLANCHE.

AGARICUS OVOIDEUS.

Agaricus ovoideus. DC. Fl. Fr. Suppl. 562. Chev. Fl. Par. 1. 123. Roq. Hist. des Champ. 136. — *Agaricus ovoideus albus.* Bull. t. 364. *Cocolla bianca.* Mich. Gen. Plant. 185.

Cette espèce a le port de l'Agaric oronge, mais elle en diffère par la blancheur de toutes ses parties. Entièrement recouverte à sa naissance d'un volva mince, elle se montre, lorsqu'il se déchire, avec un chapeau d'abord de forme arrondie, semi-orbiculaire, ensuite presque plane et légèrement strié sur les bords. Ses lames sont étroites, épaisses, courbées en faucille et un peu frangées. Son pédicule est long de trois à quatre pouces, cylindrique, à peine renflé à sa base, quelquefois court, ventru, muni d'une large collerette.

On la rencontre dans les bois, vers la fin de l'été, souvent solitaire, quelquefois rapprochée par groupes. Elle est commune dans le midi de la France, où on l'appelle *Oronge blanche, Concoumelle blanche, Concoumelle fine*, etc. Bulliard dit l'avoir observée dans la forêt de Fontainebleau et dans les bois de Malesherbes. Nous ne l'avons jamais trouvée

dans nos courses aux environs de Paris, mais nous l'avons cueillie dans les provinces méridionales. En Italie, elle croît au bord des champs en octobre et novembre. On l'appelle en Toscane *Cocolla bianca, buona.* Sa chair est épaisse, blanche, d'un goût fin, délicat. On l'apprête comme l'Oronge.

Lorsqu'on cueille ce Champignon, il faut prendre garde de ne pas le confondre avec l'Amanite printannière ou notre Agaric vénéneux. Celui-ci a bien à peu près la même couleur que l'Oronge blanche, mais il est plus élancé, plus grêle, et son odeur est désagréable, virulente.

** Pédicule nu ou sans anneau.

AGARIC A TÊTE LISSE.

AGARICUS LEIOCEPHALUS.

Agaricus leiocephalus. DC. Fl. Fr. Suppl. 564. Roq. Hist. des Champ. 142.

Cette belle espèce, d'un blanc pur dans toutes ses parties, est enveloppée en naissant dans un volva très ample. Elle porte un chapeau d'abord convexe, puis plane, arrondi, large de six à huit pouces, et dont la superficie est sèche, lisse, comme satinée. Les feuillets sont nombreux, inégaux, non adhérens au pédicule, qui est lui-même épais à sa base, court, charnu, sans anneau.

On la vend au marché de Montpellier. Elle ressemble à l'Oronge blanche, mais elle n'a point de collier. Sa chair est épaisse, ferme, blanche, d'une odeur et d'un goût agréables. On l'apprête comme les Oronges.

AGARIC ENGAINÉ.

AGARICUS VAGINATUS.

Agaricus vaginatus. Bull. t. 512 et 98. DC. Fl. Fr. 563. Roq. Hist. des Champ. 142.

Var. A. *Agaricus plumbeus*. Schæff. t. 35 et 86. — *Amanita livida*. Pers. Syn. 247.

Var. B. *Agaricus fulvus*. Schæff. t. 95. — *Agaricus trilobus*. Bolt. t. 38. f. 2.

Ce Champignon, de couleur et de grandeur variées, sort d'un volva cylindrique, allongé en forme de gaîne, qui le couvre entièrement à sa naissance, et qui persiste à la base du pédicule. Son chapeau est d'abord arrondi, presque campanulé, puis plane, large de deux à quatre pouces, d'une couleur grisâtre ou d'un jaune fauve, quelquefois livide à un âge avancé, ordinairement recouvert des débris du volva, constamment strié sur les bords. Les feuillets sont blancs, inégaux, rayonnans, rétrécis à leur base. Le pédicule est fistuleux, atténué ou un peu conique, blanc, dépourvu de collier.

Il se montre en été dans les bois, et surtout dans les bois de pins. Les deux variétés sont alimentaires dans le midi de la France, l'une sous le nom de *Grisette* ou *Coucoumelle grise*, l'autre sous les noms de *Coucoumelle jaune*, *Coucoumelle orangée,* ou simplement *Iranja,* nom qu'elle partage avec l'Oronge. D'après M. Decandolle, la Coucoumelle grise est une des espèces les plus délicates. On peut la manger avec une entière sécurité.

VIe TRIBU.

TUBÉRACÉES. *TUBERACEÆ.*

Champignons souterrains, dépourvus de racines, tout-à-fait semblables à des tubercules et dont les réceptacles ne s'ouvrent point. Ils se distinguent de toutes les autres espèces de Champignons par les petites veines qui traversent leur substance charnue dans tous les sens, et lui donnent un aspect marbré. Les sporanges, placés entre ces veines, renferment des sporules très petites et arrondies.

TRUFFE. *TUBER.*

Réceptacle globuleux, veiné ou marbré, renfermant un grand nombre de sporanges pédicillés, épars entre les veines. Sporules sphériques, diaphanes, peu apparentes.

TRUFFE COMESTIBLE. *TUBER CIBARIUM.*

Tuber cibarium. Bull. Champ. t. 356. DC. Fl. Fr. 787. Chev. Fl. Par. 1. 364. t. 10. f. 5. Roq. Hist. des Champ. 153. t. 24. f. 1-10. — *Tuber brumale, pulpâ obscurâ, odorâ.* Mich. Gen. Plant. 221. t. 102. — *Lycoperdon tuber.* Linn. Spec. t. 1653. — *Lycoperdon gulosorum.* Scop. Fl. Carn. 2. 421.

Cette production souterraine est d'une forme plus ou moins arrondie, chagrinée à sa surface, verruqueuse ou relevée de petites éminences dures, à peu près prismatiques,

d'une couleur noire à sa maturité, d'une substance ferme, veinée et comme marbrée intérieurement. Ses principales variétés sont la Truffe noire, qui est noire en dehors et un peu moins foncée intérieurement, avec des lignes roussâtres disposées en réseau; la Truffe grise, d'une couleur d'abord blanchâtre, puis d'un brun cendré; la Truffe violette, dont la couleur est d'un noir violet, et la Truffe à odeur d'ail.

On trouve ces différentes espèces ou variétés dans plusieurs de nos départemens. La variété grise croît sur la chaîne calcaire qui, du département de l'Aube, traverse celui de la Haute-Marne et s'étend jusque dans la Côte-d'Or. Ses qualités précieuses doivent la faire rechercher, car elle se rapproche beaucoup de la Truffe blanche à odeur d'ail du Piémont. Mais la plus célèbre de toutes est celle qui porte le nom de Truffe noire. Elle abonde dans les terres des environs de Périgueux, d'Angoulême, de Souillac, de Brive-la-Gaillarde, etc. On la trouve également dans les départemens du Gard, de la Drôme, de l'Isère, de Vaucluse, de l'Hérault, du Tarn, des Pyrénées-Orientales; dans plusieurs cantons des montagnes du Jura, de l'Ardèche, de la Lozère, etc. Il y a peu de forêts en France qui n'en renferment plus ou moins. On en a trouvé dans le Calvados, au village de Colleville, près de Caen, et dans le département de l'Orne, non loin d'Alençon.

La Truffe vient par groupes épars, sous la terre, à trois ou quatre pouces de profondeur, et quelquefois davantage, dans les bois plantés de chênes et de châtaigniers. Elle se plaît surtout dans les terrains légers, sablonneux, mêlés de parties ferrugineuses, dans les lieux dégagés de broussailles épaisses, bien aérés, ombragés par de grands arbres qui affaiblissent l'action trop vive des rayons solaires.

A peine de la grosseur d'une petite cerise au printemps,

la Truffe égale assez souvent celle d'un œuf vers la fin de l'automne, on en a même vu du poids d'une livre; mais ces tubercules ne sont pas d'un goût aussi parfait que ceux d'une grosseur moyenne. Dans sa jeunesse, la Truffe est blanchâtre, peu odorante, d'une consistance molle, d'un goût fade ou de terreau; ce n'est que lorsqu'elle approche de sa maturité, au mois de décembre, qu'elle devient ferme et noire, que ses principes sapides et aromatiques s'élaborent, se combinent pour les délices des palais sensuels et délicats. Mais elle perd son parfum vers la fin de l'hiver; puis elle redevient blanchâtre, se ramollit, se décompose et se dissout.

Le parfum de ces tubercules est si fin, si subtil, qu'il s'échappe à travers les couches de terre qui les recouvrent, et trahit ainsi leur retraite. Aussi voit-on ordinairement voltiger tout autour des colonies d'insectes ou de tipules dont la larve se nourrit de leur substance. Le cerf, le chevreuil, le renard, le sanglier, en sont très friands. Les porcs, qui les recherchent avec non moins d'ardeur, sont assez généralement employés pour les découvrir. Conduits sur les lieux qui renferment des Truffes, ces animaux sont tellement excités par l'odeur pénétrante qu'elles exhalent, qu'en un instant le sol serait bouleversé, si l'on ne se hâtait de réprimer leur gloutonnerie.

Le dernier siècle a vu échouer les essais de plusieurs naturalistes sur la culture de la Truffe. On a tenté de nouvelles expériences, et les succès qu'on a obtenus ont fait tressaillir de joie le monde gourmand.

Culture des Truffes.

Un naturaliste allemand, M. Alexandre Borgnhols, a disserté, il y a quelques années, sur la culture des Truffes. On

lit dans son intéressant opuscule, qu'on peut les cultiver dans les jardins et surtout dans les forêts; que les terres renfermant une grande quantité de bois et de feuilles de chêne en décomposition ont autant d'influence sur la production et l'accroissement de ces tubercules que le fumier de cheval sur le champignon de couche; qu'il faut rassembler en grande quantité ces matières premières sur le terrain qu'on destine aux plants artificiels, et choisir autant que possible un bas fond un peu humide, un sol léger, d'une nature ferrugineuse et calcaire. Si la terre est trop compacte, on y ajoute du sable, si elle est trop légère, on la corrige avec de la terre glaise ou de la terre à four, et lorsqu'elle manque de parties ferrugineuses, on y ajoute de la mine de fer que l'on écrase soigneusement, et qu'on mêle jusqu'à la concurrence d'un tiers avec la terre naturelle.

Les Truffes qu'on destine à la transplantation doivent être de moyenne grandeur, pleines de vigueur et de force vitale. On les récolte au printemps ou au commencement de l'automne, enveloppées dans la petite masse de terre qui les environne, et on les met dans des caisses bien fermées, dont on a rempli les interstices avec de la terre humide prise sur les lieux. De cette manière on peut les transporter sans danger à plusieurs lieues de distance. Ce n'est que dans les voyages qui doivent durer plusieurs jours, qu'il est nécessaire d'ouvrir de temps en temps les caisses, de leur donner de l'air, et de les humecter avec de l'eau de rivière, pour empêcher les Truffes de se moisir ou de se pourrir. Dès que les caisses sont arrivées sur place, on les ouvre par un beau jour à l'ombre. On humecte un peu le nouveau sol qui doit recevoir les tubercules, et on les plante le plus promptement possible dans des trous pratiqués à deux, quatre et quelquefois six pouces de profondeur, qu'on achève de remplir avec de la

terre prise dans la truffière naturelle. On recouvre ensuite toute la tranchée où l'on a établi le plant de branches de chêne ou de hêtre blanc (*Carpinus betulus*) jetées de loin en loin. On plante également tout le terrain consacré aux Truffes, de jeunes arbrisseaux de la même espèce, mais à une certaine distance les uns des autres, de manière qu'ils ombragent le terrain sans arrêter la libre circulation de l'air.

Les truffières ainsi établies, on n'y touche plus; on arrache seulement les végétations trop fortes qui pourraient épuiser le sol, lequel doit toujours être conservé dans un état de fraîcheur. La première année, sans doute les Truffes multiplieront peu, les tubercules plantés ont trop peu de force pour entraîner tout le terrain à la reproduction. Si la transplantation a été faite au printemps, on pourra trouver en automne quelques jeunes truffes peu avancées, de la grosseur d'une noisette ou d'une noix, ayant une peau jaunâtre et une chair spongieuse, qui demanderont à rester encore quelque temps en terre pour acquérir de la maturité et se colorer convenablement, mais leur apparition sera toujours un signe certain que le plant a réussi, et qu'on peut compter sur de nombreuses et abondantes récoltes pendant des années.

M. le comte de Noé, pair de France, a cultivé la Truffe dans une de ses terres. Les succès qu'il a déjà obtenus sont du plus heureux augure. (Voyez notre *Histoire des Champignons*, p. 155.)

On remarque dans les Truffes une odeur spéciale, un parfum *sui generis* qu'on ne peut comparer à celui d'aucun autre végétal; il est si volatil, si incisif, qu'il suffit de quelques atomes de ces tubercules, pour aromatiser un ragoût. D'après

l'examen chimique de M. Bouillon-Lagrange, elles contiennent une liqueur acide, une huile noire, une matière grasse, de l'albumine, du carbonate d'ammoniaque, etc. Leur odeur et leur saveur se retrouvent dans l'eau qui a servi à leur distillation.

La Truffe nourrit, restaure, réchauffe les tempéramens froids, inertes, lymphatiques; mais les personnes douées d'une constitution nerveuse, irritables, ou sujettes aux inflammations viscérales, doivent s'interdire ce tubercule, ainsi que les ragoûts qui en sont imprégnés.

Ragoût de Truffes.

Après avoir lavé et bien brossé des Truffes d'un bon parfum, on les fait mariner dans l'huile; on les coupe ensuite par tranches épaisses de deux lignes, et on les met sur un plat ou dans une casserole, avec de l'huile ou du beurre, du sel, du gros poivre et un peu de vin blanc. Lorsque les Truffes sont cuites, on les sert avec du jus de citron, ou bien on les lie avec des jaunes d'œufs.

Truffes au naturel.

Prenez de belles Truffes lavées et brossées avec soin. Saupoudrez chacune d'elles de sel et de gros poivre. Enveloppez-les dans plusieurs doubles de papier, garnis de bardes de lard. Mouillez légèrement ces caisses, et mettez-les sous une cendre rouge. Faites cuire pendant une bonne heure. Jetez le papier, essuyez vos Truffes, et servez-les chaudement dans une serviette.

Truffes à l'Italienne.

On choisit des Truffes moyennes qu'on coupe par lames, et qu'on met dans une casserole avec de l'huile, du sel, du poivre, du persil, des échalotes et de l'ail hachés. On les laisse ainsi mariner pendant quelques instans sur la cendre chaude, puis on les fait cuire sur un feu doux, et on ajoute, avant de les servir, le jus d'un citron. Quelques amateurs les trouvent plus délicates lorsqu'on les mouille avec du vin blanc et deux cuillerées d'espagnole réduite. Mais alors il faut dégraisser la sauce avant de servir.

Truffes à la Piémontaise.

On fait mariner les Truffes dans l'huile; on les coupe par lames très minces, et on dispose un lit de ces Truffes émincées sur un plat d'argent avec de l'huile, du sel, du gros poivre et du fromage de Parmesan râpé. Après avoir fait ainsi plusieurs couches, on met le plat sur la cendre chaude et sous le four de campagne. Un quart d'heure suffit pour leur cuisson. C'est un mets excellent et très renommé dans les pays méridionaux.

On prépare aussi les Truffes en croustade. On les choisit alors d'une forte dimension, on les couvre de bardes de lard, et on les dispose dans de la pâte brisée, dont on forme une espèce de tourte qu'on met au four. Dans une heure elle est cuite.

Conservation des Truffes.

On emploie divers procédés pour conserver les Truffes. Elles se gardent assez bien dans leur terre natale, si on les couvre de sable ou d'argile desséchée et pulvérisée, de manière qu'elles ne se touchent point. On les enferme alors dans une çaisse dont on lute les bords pour empêcher que l'air n'y pénètre. C'est ainsi qu'on nous envoie les Truffes du Piémont. On les emballe aussi dans du son, dans des étoupes, dans la cendre, ou bien on les entoure de cire, de graisse, d'une peau fine. D'autres les font mariner, et les enferment ensuite dans des bocaux de verre hermétiquement fermés.

Ainsi que les mousserons et les oronges, on peut les conserver en les coupant par tranches qu'on enfile et qu'on expose à une douce chaleur dans un poêle, dans un four ou dans une étuve. Mais dans cet état de dessiccation, elles perdent presque tous leurs principes odorans.

On les conserve encore assez bien dans l'huile, après les avoir fait passer à un feu doux, afin de leur enlever leur humidité. Dès que l'huile paraît bouillonner dans le vase, et que la surface se couvre d'une espèce d'écume, il faut les ôter et s'en servir. Les Truffes ainsi marinées ont perdu leur parfum; mais l'huile, en revanche, s'en est emparée. La salade, l'omelette, les œufs brouillés, les asperges, le poisson qu'on assaisonne avec cette huile, ont un goût de Truffe.

TRUFFE GRISE. *TUBER GRISEUM.*

Tuber griseum. PERS. Syn. 127. DC. Fl. Fr. 747. ROQ. Hist. des Champ. 164. — *Truffe grise.* DE BORCH. Lett. sur les Truffes de Piémont. 7. t. 1 et 2.

Cette espèce est grise ou d'un blanc roussâtre, presque ronde, lisse, dépourvue d'éminences prismatiques, à peu près du volume d'une grosse noix. Sa chair est fine, onctueuse, d'une couleur rousse ou d'un gris pâle; elle exhale une odeur d'ail très prononcée.

On la trouve dans la haute Italie, principalement en Piémont. Elle croît aussi dans quelques cantons du midi de la France, et l'on vient d'en découvrir quelques touffes isolées auprès de la fameuse Chartreuse de l'Isère. Elle a un goût fin, délicat, et quelques amateurs la préfèrent même à la Truffe noire du Périgord, à cause de l'odeur vive et pénétrante qu'elle exhale. On l'apprête de la même manière que nos Truffes.

On assure que George IV, qui connaissait si bien tout ce qui peut contribuer aux délices de la vie, et l'illustre auteur de la charte, en faisaient une grande consommation. Vrais disciples d'Épicure et d'Aristippe, ils oubliaient l'ennui des grandeurs et se consolaient des infirmités de la vieillesse en mangeant des Truffes.

Louis XVIII se régalait un jour d'un plat de Truffes du Piémont, lorsqu'on vint lui annoncer la visite de son premier médecin. « Eh bien, docteur Portal ! que pensez-vous

des Truffes ? Je gage que vous les défendez à vos malades. — Mais, Sire, je les crois un peu indigestes, et peut-être ne devrait-on en faire usage qu'à titre d'assaisonnement. » Le Roi lui réplique alors d'un ton solennel et en parodiant un fameux vers de Voltaire : Les Truffes ne sont point ce qu'un vain peuple pense. Notre archiâtre paraît un peu déconcerté, le Roi rit de son embarras, et achève en riant son plat de Truffes.

Truffes du Piémont à la Rossini.

Vous émincez finement des Truffes du Piémont. Vous mettez ensuite dans un saladier de l'huile d'Aix, de la moutarde fine, du vinaigre, un peu de jus de citron, du poivre et du sel. Vous battez ces divers ingrédiens jusqu'à parfaite combinaison, et vous y mêlez vos Truffes. Cette espèce de salade, d'un goût très appétissant, a enlevé tous les suffrages dans une réunion qui a eu lieu chez le Lucullus de la finance, M. le baron de Rothschild; et c'est le célèbre Rossini qui l'avait préparée.

On peut servir de même nos Truffes noires, en ajoutant à cet assaisonnement deux jaunes d'œufs et une pointe d'ail, afin de leur donuer le goût et le moelleux des Truffes du Piémont.

Il est une autre variété ou espèce de Truffe blanchâtre qui croît dans le Tyrol méridional, et qui est presque aussi délicate que celle du Piémont, mais sans odeur alliacée. M. Desprez l'a observée aux environs de Trente et de Bolzano. Elle a, nous a-t-il dit, la même finesse que nos meilleures Truffes. Dans le Tyrol, on en farcit la volaille, et

on l'emploie également dans toute sorte de ragoûts. On peut s'en rapporter à cet aimable gastronome qui a parcouru la plus grande partie de l'Europe, et qui a fort bien étudié la statistique culinaire des pays qu'il a visités.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES

DU QUATRIÈME VOLUME.

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

TABLE LATINE

ET ALPHABÉTIQUE

DES FAMILLES, GENRES ET ESPÈCES.

Nota. Les chiffres romains indiquent le volume; et les chiffres arabes, la page.

A.

C.

D.

E.

F.

G.

H.

I.

K.

L.

M.

N.

O.

Q.

R.

U.

V.

FIN DE LA TABLE LATINE.

TABLE GÉNÉRALE

ET ALPHABÉTIQUE

DES MATIÈRES.

Nota. Les chiffres romains indiquent le volume, et les chiffres arabes la page.

A.

B.

C.

D.

E.

F.

I.

L.

M.

O.

Q.

R.

S.

T.

Z.

FIN DE LA TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES.

